VAK 100

300741

Bedienungsanleitung
Vakuum-Verpackungsmaschine
Seite 1 bis 26

D/A/CH

Instruction manual
Vacuum packing machine
from page 27 to 52

GB/UK

Mode d'emploi
Appareil de mise sous vide
de page 53 à page 78

F/B/CH

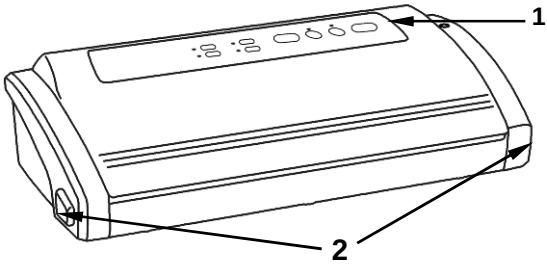
Gebruiksaanwijzing
Vacuümapparaat
blz. 157 t/m 182

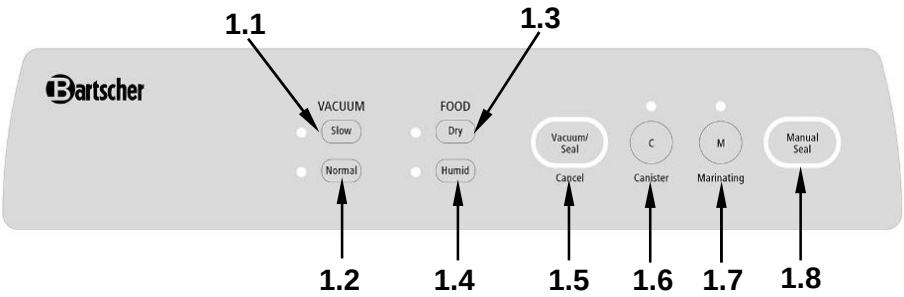
NL/B

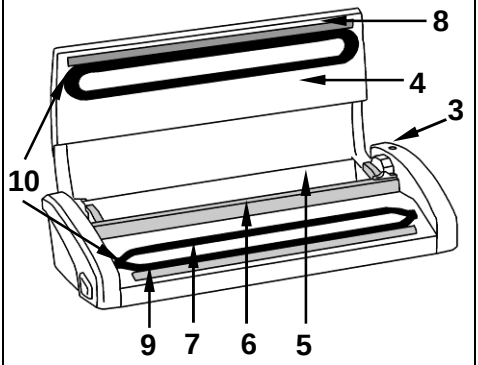
Instrukcja obsługi
Pakowarka próżniowa
strony od 261 do 286

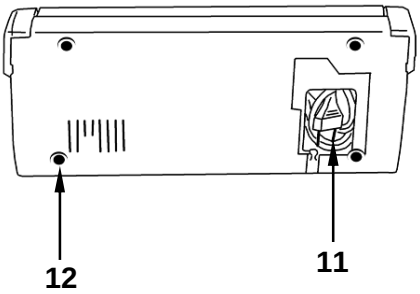
PL

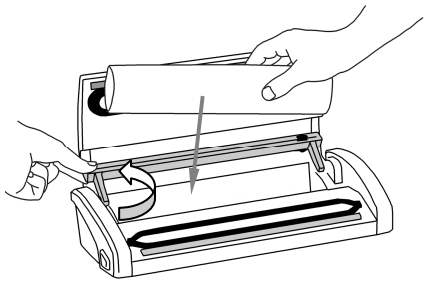
V1/0714


1
2

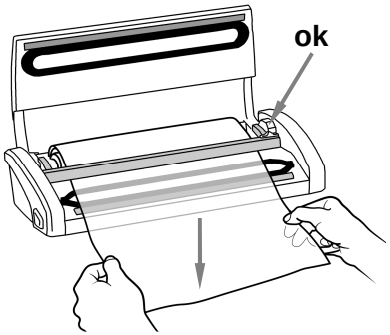

1.1
1.3
Bartscher
VACUUM
Slow
Normal
FOOD
Dry
Humid
Vacuum/
Seal
Cancel
C
Canister
M
Marinating
Manual
Seal
1.2
1.4
1.5
1.6
1.7
1.8


8
4
3
10
9
7
6
5

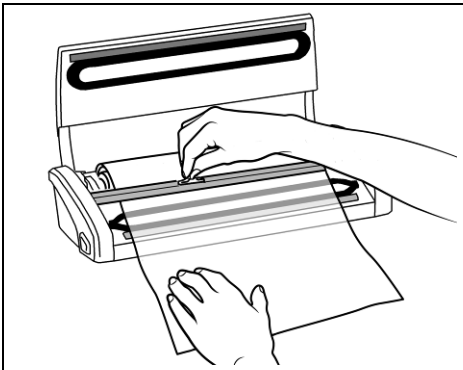

12
11



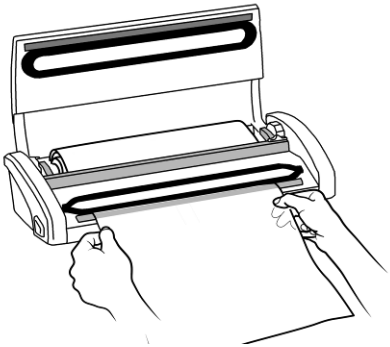
A


ok

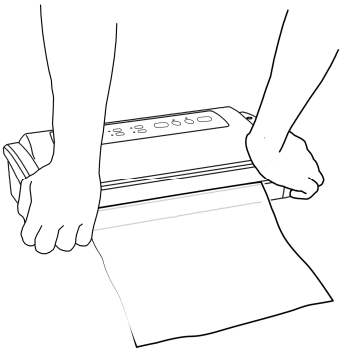
B



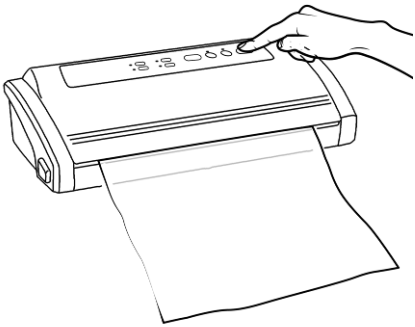
C



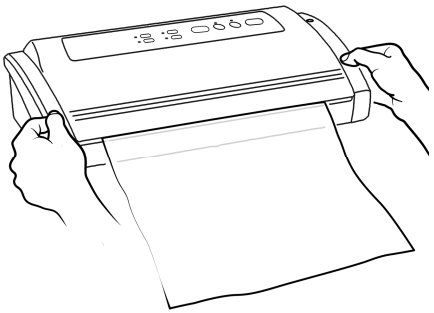
D



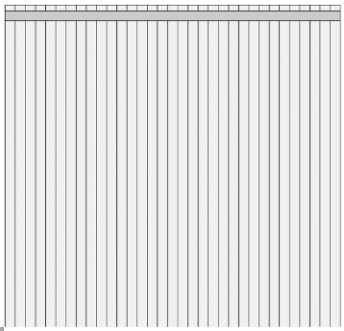
E



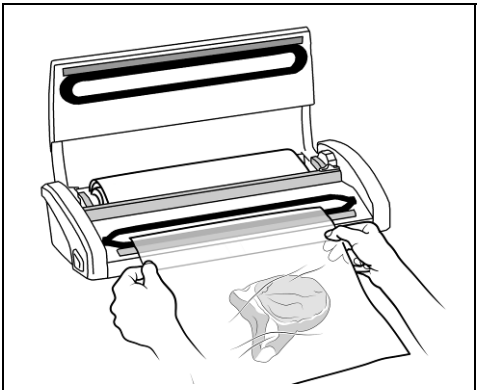
F



G



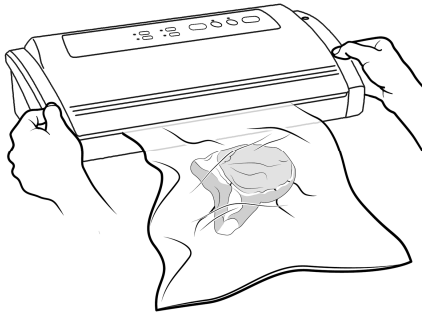
H



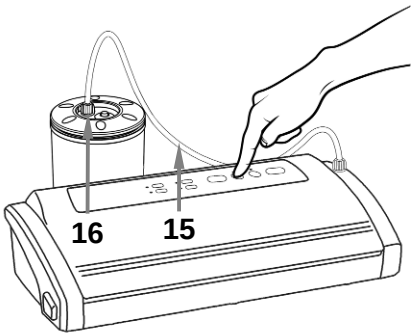
I

K

L



M



N

DEUTSCH
Original-Bedienungsanleitung

Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

1. Allgemeines 2
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung 2
1.2 Symbolerklärung 2
1.3 Haftung und Gewährleistung 3
1.4 Urheberschutz 3
1.5 Konformitätserklärung 3
2. Sicherheit 4
2.1 Allgemeines 4
2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes 4
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung 5
3. Transport, Verpackung und Lagerung 6
3.1 Transportinspektion 6
3.2 Verpackung 6
3.3 Lagerung 6
4. Technische Daten 7
4.1 Technische Angaben 7
4.2 Baugruppenübersicht 7
4.3 Geeignetes Zubehör 9
5. Installation und Bedienung 10
5.1 Sicherheitshinweise 10
5.2 Aufstellen und Anschließen 12
5.3 Vorteile des Vakuumverpackens 13
5.4 Richtlinien des Vakuumverpackens 15
5.5 Bedienungsanweisungen 19
5.5.1 Vor dem ersten Gebrauch 19
5.5.2 Gerät einschalten 19
5.5.3 Einstellungen 19
5.5.4 Vakuumier-Beutel aus einer Folienrolle herstellen 20
5.5.5 Vakuumverpacken mit Vakuumier-Beuteln von der Rolle oder mit vorgeschnittenen Vakuumier-Beuteln 21
5.5.6 Gebrauch der Funktion Manual Seal 21
5.5.7 Vakuumverpacken in einem Vakuumier-Behälter 22
6. Reinigung und Wartung 22
6.1 Sicherheitshinweise 22
6.2 Reinigung 23
7. Mögliche Funktionsstörungen 24
8. Entsorgung 26

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

GEFAHR!

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.

WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.

ACHTUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.

HINWEIS!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen!

Der Hersteller übernimmt **keine Haftung** für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen zur Bedienung und Reinigung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung;
- technischen Änderungen durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

HINWEIS!

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

1.5 Konformitätserklärung

CE

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben. Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Der Betreiber ist verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Betriebsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.

WARNUNG!

- Dieses Gerät kann von **Kindern ab 8 Jahren** sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen nur dann benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzerwartung** dürfen **nicht durch Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- **Kinder jünger als 8 Jahre** sind vom Gerät und der Anschlussleitung fern zu halten.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Dieses Gerät kann im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet werden, wie beispielsweise:

- → in Küchen für die Mitarbeiter in Läden, Büros oder anderen gewerblichen Bereichen;
- → in landschaftlichen Anwesen;
- → von Kunden in Hotels, Motels und ähnlichen Wohneinrichtungen;
- → in Frühstückspensionen.

Dieses Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Betrieb geeignet.
Die **Vakuum-Verpackungsmaschine** ist **nur** zum Vakuumverpacken von geeigneten Lebensmitteln oder anderen Gegenständen bestimmt.

WARNUNG!

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.
Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.
Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.

HINWEIS!

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren. Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Bezeichnung	Vakuum-Verpackungsmaschine VAK100
Art.-Nr.:	**300741**
Ausführung:	Kunststoff, weiß
Anschlusswert:	0,13 kW / 220-240 V 50 Hz
Vakuumpumpe:	0,72 m³/h (ca. 12 l/min.)
Schweißstab:	300 mm
Abmessungen:	B 400 x T 185 x H 100 mm
Zubehör:	1 Folienrolle (20 cm x 300 cm), 1 Folienrolle (30 cm x 300 cm), 1 Verbindungsschlauch (zum externen Vakuumieren)
Gewicht:	2,65 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

4.2 Baugruppenübersicht

HINWEIS!

Auf den Ausklappseiten dieser Bedienungsanleitung finden Sie eine Übersicht der wichtigsten Baugruppen sowie Abbildungen zur Bedienung der Vakuum-Verpackungsmaschine. Lassen Sie beim Lesen der Bedienungsanleitung diese immer geöffnet und beachten Sie die Abbildungen.

(1) Bedienblende - Für die Einstellung der vielfältigen Funktionen des Gerätes.

(2) Entriegelungstasten - Durch Drücken dieser Tasten kann die Abdeckhaube (4) geöffnet werden.

(3) Luftanschlussdüse für den Verbindungsschlauch - Für den Anschluss des Verbindungsschlauches, damit das Vakuum in geeigneten Vakuumier-Behältern erzeugt werden kann.

(4) Abdeckhaube - Die Öffnung in feststehender oberer Position ermöglicht den Schnitt und die Positionierung der Vakuumier-Beutel vor Beginn der Verpackungsvorgänge.

(5) Ablagefach Folienrolle - zum Ablegen der geeigneten Folienrolle.

(6) Schneidevorrichtung - zum Abschneiden der Vakkumier-Beutel von der Folienrolle.

(7) Vakuumkammer - Aufnahmestelle für die Positionierung des Vakuumier-Beutels und Luftabfluss.

(8) Schweißleiste - Heizelement zum Versiegeln/Verschweißen von Vakuumier-Beutel.

(9) Versiegelungsdichtung - Drückt den Vakuumier-Beutel auf die Schweißleiste.

(10) Dichtungen - Garantieren die Dichtheit des Vakuums in der Kammer und ermöglichen den Abfluss der Luft aus den Vakuumier-Beuteln.

! ACHTUNG!

Nach dem Vakuumieren das Gerät immer mit geöffneter Abdeckhaube lagern, niemals die Abdeckhaube verriegeln, sonst werden die Dichtungen deformiert und die Funktion des Gerätes beeinträchtigt.

(11) Netzkabel und **Kabelfach**.

(12) Rutschfeste Stellfüße - Verhindern das Rutschen des Gerätes während des Gebrauchs.

Funktionen der Bedientasten

1.1 Slow Taste für die Einstellung einer geringen Absauggeschwindigkeit der Pumpe.

1.2 Normal Taste für die Einstellung einer hohen Absauggeschwindigkeit der Pumpe.

1.3 Dry Taste für die Einstellung der Verschweißung für die Verpackung von trockenen Lebensmitteln.

1.4 Humid Taste für die Einstellung der Verschweißung für die Verpackung von feuchten Lebensmitteln.

1.5 Vacuum & Seal / Cancel

Taste (BLAUE KONTROLLLEUCHTE) für den Beginn des automatischen Verpackungszyklus in den Vakuumier-Beuteln mit abschließender Verschweißung. Diese Taste verfügt ebenfalls über die Funktion **Cancel**, d.h. die Blockierung jeglicher im Gang befindlichen Verpackung.

1.6 Canister Taste für den Start des automatischen Verpackungszyklus in den Vakuumier-Behältern.

1.7 Marinating Taste für den Start des Schnellmarinadezyklus, **nur für die Anwendung von zum Marinieren geeigneten Vakuumier-Behältern**.

1.8 Manual Seal Taste (ROTE KONTROLLLEUCHTE) für den manuellen Start für die Verschweißung der Vakuumier-Beutel.

4.3 Geeignetes Zubehör

! ACHTUNG!

Zur Gewährleistung einer einwandfreien und sicheren Vakuumierung verwenden Sie zum Vakuumverpacken von Lebensmitteln die mitgelieferten Folienrollen oder in der folgenden Tabelle aufgeführten BARTSCHER Ergänzungsartikel.

Nur diese sind genau auf das Gerät abgestimmt und können eine ideale vakuumdichte Verpackung Ihrer Lebensmittel garantieren.

Zum Vakuumverpacken von Lebensmitteln eignen sich Beutel oder steife Behälter.

Die **Vakuumier-Beutel** eignen sich für harte und konsistente Lebensmittel, die sich nicht zerdrücken lassen.

Wichtiger Hinweis:

Zum Vakuumverpacken nur speziell geeignete Vakuumier-Beutel (einseitig geriffelt, gaufrierte Vakuumier-Beutel) verwenden!

In den **steifen Vakuumier-Behältern** können Lebensmittel in Pulverform (wie Kaffee), sowie druckempfindliche Lebensmittel wie Erdbeeren, Tomaten oder zubereitete Speisen wie Suppen oder Soßen vakuumverpackt werden.

Ergänzungsartikel (nicht im Lieferumfang enthalten!)

	Vakuumbehälter, 1,5 Liter Kunststoff, Behälter durchsichtig, Deckel weiß, stapelbar Maße: B 135 x T 135 x H 180 mm Gewicht: 0,3 kg **Wichtiger Hinweis:** Dieser Behälter ist **nicht** zum Marinieren verwendbar!	**Art.-Nr.: 300422**
	Folienrollen-Set **(2 Rollen 22 cm x 500 cm)**	**Art.-Nr.: 300418**
	Folienrollen-Set **(2 Rollen 28 cm x 500 cm)**	**Art.-Nr.: 300419**

	Vakuumier-Beutel, einseitig geriffelt, gaufriert Größe: 160 x 250 mm Inhalt 1,2 Liter	**Art.-Nr.: 300411**
	Vakuumier-Beutel, einseitig geriffelt, gaufriert Größe: 200 x 300 mm Inhalt 2,5 Liter	**Art.-Nr.: 300412**
	Vakuumier-Beutel, einseitig geriffelt, gaufriert Größe: 300 x 400 mm Inhalt 7,5 Liter	**Art.-Nr.: 300413**

5. Installation und Bedienung

5.1 Sicherheitshinweise

- Der Hersteller unternimmt jede erforderliche Anstrengung, damit jedes Produkt mit der höchsten Sicherheitsqualität ausgestattet ist, dennoch müssen, wie für jedes elektrische Gerät, immer grundlegende Sicherheitsvorschriften beachtet werden, damit Gefahren für Personen, Tiere und/oder Dinge ausgeschlossen sind.
- Vor dem ersten Gebrauch und regelmäßig während der Lebensdauer des Produktes das Netzkabel kontrollieren, um sicherzustellen, dass keine Schäden vorliegen; ist dieses beschädigt, muss es vom Hersteller, durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder Theke herunter hängen lassen. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.
- Netzkabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen und nicht abdecken. Netzkabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.

- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Die Anweisungen aufmerksam vor dem Gebrauch Ihres Gerätes lesen und für den zukünftigen Bedarf bereit halten.
- Es handelt sich nicht um ein Gerät für den kontinuierlichen Gebrauch, daher sollte zwischen den einzelnen Zyklenmindestens 1 Minute Pause gemacht werden.
- Eine intensive Benutzung des Gerätes kann zum Einschalten des automatischen Wärmeschutzsystem führen. In diesem Fall lassen Sie bitte das Gerät mindestens 20 Minuten abkühlen, bis das Wärmeschutzsystem zurückgesetzt werden kann.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von oder auf heißen Oberflächen.
- Das Gerätegehäuse ist nicht gegen das Eindringen von Flüssigkeiten geschützt. Vermeiden Sie das Einsaugen von Flüssigkeiten in die Vakuumkammer. Sollte dies geschehen, die Vakuumkammer sofort abtrocknen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und verwenden Sie es nicht, falls das Kabel oder die Steckdose nass sind; sollte dies während des Gebrauchs geschehen, trockene Gummihandschuhe anziehen und sofort den Stecker aus der Steckdose ziehen. **Das im Wasser befindliche Gerät weder herausnehmen noch berühren, bevor der Stecker nicht aus der Steckdose gezogen wurde.** Nach Entnahme aus dem Wasser nicht mehr verwenden (sofort einer autorisierten Kundendienststelle oder Ihrem Fachhändler übergeben).
- Während des Gebrauchs berühren Sie niemals Schweißleiste. **Verbrennungsgefahr!**
- Ziehen Sie immer den Netzstecker nach dem Gebrauch.
- Das Gerät **niemals** öffnen oder modifizieren. Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen.** Nicht autorisierte Reparaturen haben das Erlöschen der Garantie zur Folge.
- Keine Deckel oder Vakuumier-Behälter mit Rissen oder Beschädigungen verwenden!

5.2 Aufstellen und Anschließen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und trocken ist.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien wie z. B. Alkohol, Spiritus, Benzin auf.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche. Schaffen Sie ausreichend Platz vor dem Gerät, damit der Vakuumier-Beutel mit den zu vakuumierenden Lebensmitteln abgelegt werden können.
- Achten Sie auf gute Luftzirkulation, halten Sie mindestens 20 cm Abstand zu allen Seiten und 1 m über dem Gerät ein.
- Stellen Sie das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Platz auf. Achten Sie darauf, dass kleine Kinder das Gerät nicht am Kabel herunterziehen können.

GEFAHR durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).

Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!

Sicherheitshinweise beachten!

Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.

Die Netzanschlussleitung nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen, immer am Gehäuse des Netzsteckers anfassen.

- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.
- Gerät so aufstellen, dass der Netzstecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

5.3 Vorteile des Vakuumverpackens

Beim Vakuumverpacken entzieht man die Luft aus dem Vakuumier-Beutel oder Vakuumier-Behälter und verschließt diese luftdicht, dadurch wird das Verderben von Lebensmitteln gestoppt oder verlangsamt. Durch das Vakuumverpacken verlängert man die Aufbewahrungszeit der Lebensmittel um das drei- bis fünffache. Der Geschmack und die Vitamine bleiben erhalten.

Die Lebensmittel werden vor Gefrierbrand, Bakterien und Schimmelpilzen geschützt.

Das Abpacken unter Vakuum ist ein Konservierungsverfahren, das besonders für frische Lebensmittel geeignet ist und mit niedrigen Temperaturen kombiniert werden muss, d. h. das unter Vakuum abgepackte Produkt muss im Kühlschrank, in der Tiefkühltruhe oder im Tiefkühlfach aufbewahrt werden, um beste Resultate zu erzielen. Die auf diese Weise konservierten Lebensmittel sind bedeutend länger haltbar als die gleichen, jedoch nicht unter Vakuum abgepackten Produkte, deren Haltbarkeit nur einige Stunden oder einige Tage beträgt.

Das Vakuumverpacken nimmt man zur Hilfe, um besser zur organisieren, gesünder zu konservieren und Geld zu sparen:

- Es können Sonderangebote genutzt werden
  - um dann Lebensmittel unter Vakuum zu verpacken und damit haltbarer machen,
  - zum Vorkochen für die ganze Woche,
  - um Salate, Gemüse und Kräuter länger aufzubewahren (bleiben knackig und frisch);
- Das Aufbewahren von hochwertigen Ölen und ähnlichen Produkten direkt in der Flasche ist ohne Probleme möglich;
- Es ist mehr Platz im Tiefkühlfach;
- Lebensmittel werden vor Gefrierbrand geschützt;
- So mariniert man schnell und nachhaltig (20 Minuten im Vakuum genügen);
- So kann man bereits vakuumverpackte Fleisch-, Wurst- und Käsespezialitäten erneut mit Vakuum verpacken (bewahrt den Geschmack);
- Man spart Geld, da alle Reste problemlos aufbewahrt und zu einem späteren Zeitpunkt verwendet werden können;
- Alle Gemüse- und Fruchtsorten können saisonal eingekauft, vakuumverpackt und damit länger aufbewahrt werden.

Alle Angaben in der folgenden Tabelle sind Anhaltswerte, die vom einwandfreien Zustand der Verpackung und von den ursprünglichen Qualitätsmerkmalen des Nahrungsmittels abhängen.

! ACHTUNG!
Bewahren Sie verderbliche Lebensmittel im Tiefkühler oder im Kühlschrank auf. Vakuumieren verlängert zwar die Lebensdauer der Lebensmittel, verwandelt sie aber nicht in eine “Konserve”, d.h. in ein stabiles Produkt bei Raumtemperatur.

Aufbewahrungszeiten von Lebensmitteln „mit und ohne“ Vakuumverpackung:

	Aufbewahrungszeit nicht vakuumiert	Aufbewahrungszeit vakuumiert
Gekühlte Lebensmittel (5+/-2℃)		
Rotes Fleisch	3 - 4 Tage	**8 - 9 Tage**
Weisses Fleisch	2 - 3 Tage	**6 - 9 Tage**
Ganzer Fisch	1 - 3 Tage	**4 - 5 Tage**
Wild	2 - 3 Tage	**5 - 7 Tage**
Wurstwaren	7 - 15 Tage	**25 - 40 Tage**
Geschnittene Wurstwaren	4 - 6 Tage	**20 - 25 Tage**
Weichkäse	5 - 7 Tage	**14 - 20 Tage**
Hart- und Halbhartkäse	15 - 20 Tage	**25 - 60 Tage**
Gemüse	1 - 3 Tage	**7 - 10 Tage**
Früchte	5 - 7 Tage	**14 - 20 Tage**
Gekochte und gekühlte Lebensmittel (5+/-2℃)		
Gemüsepüree und Suppen	2 - 3 Tage	**8 - 10 Tage**
Teigwaren und Risotto	2 - 3 Tage	**6 - 8 Tage**
Siedefleisch und Braten	3 - 5 Tage	**10 - 15 Tage**
Gefüllte Torten (mit Creme und Früchten)	2 - 3 Tage	**6 - 8 Tage**
Öl zum Frittieren	10 - 15 Tage	**25 - 40 Tage**
Tiefgekühlte Lebensmittel (-18 +/-2℃)		
Fleisch	4 - 6 Monate	**15 - 20 Monate**
Fisch	3 - 4 Monate	**10 - 12 Monate**
Gemüse	8 - 10 Monate	**18 - 24 Monate**
Lebensmittel bei Raumtemperatur (25+/-2℃)		
Brot	1 - 2 Tage	**6 - 8 Tage**
Verpackte Biskuits	4 - 6 Monate	**12 Monate**
Teigwaren	5 - 6 Monate	**12 Monate**
Reis	5 - 6 Monate	**12 Monate**
Mehl	4 - 5 Monate	**12 Monate**
Dörrobst	3 - 4 Monate	**12 Monate**
Gemahlener Kaffee	2 - 3 Monate	**12 Monate**
Tee in Pulver	5 - 6 Monate	**12 Monate**
Gefriergetrocknete Produkte	1 - 2 Monate	**12 Monate**
Pulvermilch	1 - 2 Monate	**12 Monate**

5.4 Richtlinien des Vakuumverpackens

Wichtige Hinweise

1. Reinigen Sie gründlich Ihre Hände und alle Utensilien und Arbeitsflächen, welche für das Schneiden und vakuumdichte Verpacken von Speisen gebraucht werden.
2. Verwenden Sie möglichst Handschuhe zum Verarbeiten der Lebensmittel.
3. Verwenden Sie ausschließlich frische Lebensmittel zum Vakuumverpacken.
4. Lagern Sie sofort nach dem Vakuumverpacken schnell verderbliche Speisen im Kühlschrank oder Gefrierschrank und lassen diese nicht zu lange bei Raumtemperatur liegen.
5. Verteilen Sie vakuumierte Packungen gleichmässig im Kühlschrank oder Tiefkühler, um ein rasches Gefrieren zu ermöglichen.
6. Abgepackte Lebensmittel müssen auf jeden Fall bis zum Verfallsdatum auf der Produktoriginalverpackung konsumiert werden.
7. Das Vakuumverpacken wird die Aufbewahrungszeit von trockenen Lebensmitteln verlängern. Lebensmittel mit hohem Fettanteil werden bei Zutritt von Sauerstoff und Wärme schneller ranzig. Das Vakuumverpacken verlängert auch die Aufbewahrungszeit von Nüssen, Kokosflocken oder Getreidesorten. Lagern Sie diese an einem kühlen und dunklen Ort.
8. Das Vakuumverpacken wird die Aufbewahrungsdauer von Früchten und Gemüsesorten wie etwa Bananen, Äpfeln, Kartoffeln und Gemüsen nicht verlängern, es sei denn, sie werden vor dem Vakuumieren geschält.
9. Manche Gemüsesorten wie Broccoli, Blumenkohl und Weißkohl geben bei einer vakuumdichten Verpackung Gase ab. Aus diesem Grunde sollten diese Speisen vor dem Verpacken blanchiert und eingefroren werden.
10. Um Speisen erneut vakuumdicht zu verpacken, nachdem Sie aus der Vakuumverpackung genommen wurden, befolgen Sie die Anweisungen zur Kühllagerung nach dem Öffnen, um die Speisen erneut sicher vakuumdicht zu lagern.
11. Verzehren Sie unverzüglich schnell verderbliche Speisen, welche vorher aufgewärmt, aufgetaut oder aus dem Kühlschrank genommen wurden. Konsumieren Sie **keine** Speisen, die für mehrere Stunden an der Luft gelegen haben, insbesondere wenn diese mit einer dicken Sauce zubereitet wurden und in einer Vakuumverpackung oder einer anderen luftarmen Umgebung gelagert wurden.
12. Weiche und delikate Produkte (Fisch, Waldbeeren, usw.) sollten Sie eine Nacht vorgefrieren. Nachdem Sie die Lebensmittel vorgefroren haben, können Sie sie vakuumieren und definitiv in den Tiefkühler legen.

! ACHTUNG!

Vakuumverpacken ersetzt nicht das Tiefgefrieren oder Einfrieren!
Jedes verderbliche Lebensmittel, das vor dem Vakuumverpacken eingefroren werden muss, muss auch nach dem Vakuumverpacken gekühlt und eingefroren werden.

Vakuumverpacken für den Tiefkühler

- Bei ordentlicher Einlagerung hilft Ihnen das Gerät, die Frische von Speisen zu konservieren. Versuchen Sie die Speisen so frisch wie möglich zu verpacken.
- Empfindliche Lebensmittel oder solche, die Form und Aussehen bewahren sollen, könnten bei Vakuumierung des frischen Produkts beschädigt werden. Delikate Produkte wie Fleisch, Fisch, Waldbeeren, Brote usw. sollten Sie vorgefrieren. Sie können bis zu 24 Stunden eingefroren werden, ohne dass Gefrierbrand auftritt. Nachdem Sie die Lebensmittel vorgefroren haben, vakuumieren Sie sie in einem Vakuumier-Beutel und lagern diese für längere Zeit im Tiefkühler, um sowohl den Geschmack als auch den Nahrungswert der verpackten Produkte beizubehalten.
- Um flüssigkeitsbasierte Speisen wie Suppen, Aufläufe oder Eintöpfe vakuumdicht zu verpacken, frieren Sie diese zunächst in einer Auflaufform oder Schale ein, anschließend vakuumdicht verpacken und in gefrorenem Zustand im Gefrierfach aufbewahren.
- Frisches Gemüse sollten Sie putzen oder schälen und vor dem Vakuumieren kurz in kochendem Wasser blanchieren (oder notfalls im Mikrowellenofen durchhitzen), aber erhalten Sie das Gemüse knackig und unzerkocht. Nach dem Abkühlen vakuumieren Sie es in gewünschten Portionen.
- Um nichtgefrorene Speisen zu verpacken, nehmen Sie ca. 5 cm mehr an Folienmaterial, um damit die Ausdehnung der Speisen im gefrorenen Zustand auszugleichen. Legen Sie das Fleisch oder den Fisch auf ein Papiertuch, verpacken Sie diese dann mit dem Papiertuch in dem Beutel vakuumdicht. Auf diese Weise wird die Speisenflüssigkeit aufgesogen.
- Bevor Sie Speisen wie Fladenbrot, Crèpes oder Hamburger vakuumverpacken, legen Sie Backpapier oder Frischhaltefolie zwischen die einzelne Stücke. Dies vereinfacht die Entnahme einzelner Stücke und das Wiederversiegeln des Restes zur Lagerung im Gefrierfach.

Vakuumverpacken für den Kühlschrank

- Sie können Ihre Mahlzeiten portionsgerecht vorab zubereiten, vakuumverpackt im Kühlschrank aufbewahren und dann bei Bedarf erwärmen.

Vakuumverpacken für die Speisekammer

- Auch bei Lebensmitteln, die sich bei Raumtemperatur aufbewahren lassen (wie z.B. Kaffee, Mehl, Teigwaren, Zucker usw.) kann das Vakuumverpacken Vorteile bringen. Werden diese Produkte für mehrere Tagen nicht verwendet, wenn man z.B. in den Urlaub fährt, sollten sie durch Vakuumieren geschützt werden. Sie bleiben frisch erhalten und Raumtemperatur, Schimmelpilze und Insekten können sie nicht verunreinigen.

Auftauen von in Vakuumier-Beuteln verpackten Lebensmitteln

- Sie können Ihre vakuumierten Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Früchte, Gemüse oder andere delikate Lebensmittel auf dem untersten Einlegeboden im Kühlschrank langsam auftauen lassen.
- Lassen Sie Brot und Fladen bei Raumtemperatur auftauen.
- Erhitzen Sie Suppen oder andere Flüssigkeiten direkt im Vakuumier-Beutel im heissen Wasserbad, bis sie vollständig heiss sind. Zum Auftauen bei Raumtemperatur oder beim Erhitzen im Wasserbad sollten Sie eine Ecke des Vakuumier-Beutels vorher aufschneiden, um das Vakuum freizusetzen und später dem Dampf einen Weg freizumachen.
- Konsumieren Sie die Lebensmittel nach dem Auftauen bald. Frieren Sie die Reste **niemals** wieder ein.

Neu-Vakuumieren von abgepackten Lebensmitteln

- Viele Lebensmittel, wie Käse oder Fleisch-Spezialitäten werden in kommerziellen Vakuumpackungen verkauft. Sie können auch nach dem Öffnen solcher Packungen Geschmack und Frische der Lebensmittel durch Neu-Vakuumverpacken in Vakuumier-Beuteln erhalten.

! ACHTUNG!
Abgepackte Lebensmittel sollen immer innerhalb des auf der Original-verpackung angegebenen Verfalldatums konsumiert werden.
Beim Neu-Vakuumverpacken sind sie dann mit größter Sorgfalt und Hygiene zu behandeln.

Tipps für das Vakuumieren

- Beim Vakuumieren von Lebensmitteln mit scharfen Kanten oder spitzen Ecken, z.B. von Knochen oder getrockneten Nudeln, polstern Sie solche Ecken mit Papiertüchern um eine Beschädigung des Vakuumier-Beutels zu vermeiden.
- Um zu verhindern, dass spröde Lebensmittel beim Vakuumverpacken zerbröseln oder empfindliche Güter wie Beeren, Biskuits oder Kekse zerbrechen, benutzen Sie Behälter zum Aufbewahren.
- Es lassen sich sehr viele Gegenstände durch das Vakuumieren schützen. Bewahren Sie z.B. Ihre Campingvorräte, wie Streichhölzer, Erste-Hilfe-Kästen und Kleidung sauber und trocken auf. Pannendreiecke sind, einmal vakuumiert, stets einsatzbereit. Sie können den Pfeifentabak länger aufbewahren. Das Anlaufen und Beschlagen von Silber und von Gegenständen aus Ihren Sammlungen wird in Vakuum verhindert.

Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln

Das Vakuumverpacken wird ihre Art und Weise der Lebensmittel-Aufbewahrung grundsätzlich verändern. Haben Sie sich einmal an das Vakuumverpacken gewöhnt, wird es schnell zum unverzichtbaren Bestandteil Ihrer Speisenzubereitung. Befolgen Sie die unten stehenden Hinweise beim vakuumdichten Verpacken und Lagern, um die Qualität der Speisen zu gewährleisten:

1. Chemische Reaktionen der Speisen mit der Luft, Temperatur, Feuchtigkeit und Enzym-Reaktionen, Bildung von Mikroorganismen oder Kontamination durch Insekten verderben die Speisen.
2. Hauptursache für den Verlust von Nährstoffen, Beschaffenheit, Geschmack und Qualität ist der Sauerstoff in der Luft. Die Vermehrung von Mikroorganismen ist größtenteils auf die Luft zurückzuführen, da diese Feuchtigkeit zu- und abführt, es sei denn die Speisen sind in feuchtigkeitsresistentem Material eingepackt. Gefrorene Speisen, welche der kalten Gefrierluft ausgesetzt werden, erleiden Gefrierbrand.
3. Die vakuumdichte Verpackung entfernt ca. 90% der Luft aus der Verpackung. Bei ca. 21% an Sauerstoffgehalt in der Luft bedeutet eine Entfernung von 90% einen Restanteil von ca. 2% bis 3% Restluftanteil in der vakuumdicht verpackten Speise. Wenn der Sauerstoffgehalt unter 5% liegt, können die meisten Mikroorganismen sich nicht vermehren.
4. Es gibt drei Arten von Mikroorganismen im Allgemeinen: Schimmelpilze, Hefepilze und Bakterien. Es gibt sie überall, aber nur unter gewissen Umständen sind sie gefährlich.
5. In einer Umgebung mit wenig Sauerstoff oder ohne Feuchtigkeit können Schimmelpilze nicht wachsen. In einer feuchten, zuckerhaltigen Umgebung mit milden Temperaturen wachsen Hefepilze mit oder ohne Luft. Kühllagerung verlangsamt das Wachstum von Hefepilzen und Gefrierlagerung verhindert dies komplett; Bakterien wachsen mit oder ohne Luft.
6. Eine der gefährlichsten Bakterienarten ist Clostridium Botulinum, welche unter den richtigen Bedingungen ohne Luft wachsen: im Temperaturbereich zwischen +4 °C und +46 °C. Gute Bedingungen bieten Speisen ohne Säuren, luftarme Umgebung und Temperaturen über +4 °C über eine längere Zeit.
7. Gefrorene, getrocknete, stark säurehaltige, salzige oder zuckerhaltige Speisen sind *botulinum* resistent. Nichtsäurehaltige Speisen wie Fleisch, Meeresfrüchte, eingelegte Oliven, Geflügel, Fisch, Eier und Pilze; wenig säurehaltige Speisen wie Gemüse; mittelmäßig säurehaltige Speisen wie überreife Tomaten, Zwiebeln, Pfefferschoten, Feigen und Gurken werden schnell von Botulinum befallen.
8. Diese Speisen sollten für kurzfristige Lagerung kühl gelagert und für längere Zeiten tief gefroren und sofort nach dem Erhitzen verzehrt werden.
9. Einige getrocknete Speisen wie Mehl und Müsli können Insektenlarven enthalten. Wenn diese nicht vakuumdicht verpackt gelagert werden, können die Larven während der Lagerung schlüpfen und die Speisen kontaminieren. Um das Schlüpfen von Insekten zu vermeiden, verpacken Sie diese Speisen vakuumdicht.

10. Verderben vermeiden: Speisen sollten bei niedriger Temperatur gelagert werden, da nur wenige Mikroorganismen ohne Luft gedeihen.
11. Sollten die Temperaturen im Kühlschrank höher als 4 ˚C sein (insbesondere über längere Zeiträume), so begünstigt dies die Vermehrung von schädlichen Mikroorganismen, so dass es ratsam ist, die Temperatur unter 4 ˚C zu halten.
12. Beträgt die Temperatur im Gefrierfach -17 ˚C oder weniger, ist dies geeignet für die Lagerung von Speisen, obwohl das Gefrieren die Mikroorganismen nicht abtötet, sondern das Wachstum hemmt.
13. Die Temperatur bei vakuumdichten Lagerung wirkt sich auch auf getrocknete Speisen aus: die Haltbarkeitsdauer steigt um 3-4 Mal bei jeder Temperatursenkung um 10 ˚C.

5.5 Bedienungsanweisungen

5.5.1 Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie vor jeder Benutzung sorgfältig das Gerät sowie Arbeitsflächen und mit Lebensmitteln in Berührung kommende Zubehörteile (Vakuumier-Behälter, Deckel, usw.) unter Beachtung der Anweisungen im Abschnitt **6.2 „Reinigung“.**

5.5.2 Gerät einschalten

- Den **Netzstecker** (11) in die Steckdose stecken (siehe technische Daten). Die LEDs **1.2** und **1.4** der Tasten **Normal** und **Humid** leuchten auf.

5.5.3 Einstellungen

Die Regulierungen müssen immer dann eingestellt werden, wenn der **Netzstecker** (11) in die Steckdose gesteckt wird. Für die Einstellung der gewünschten Regulierung die entsprechende Taste drücken.

Einstellen der Ansauggeschwindigkeit

Die Vakuum-Verpackungsmaschine verfügt über die Regulierfähigkeit der Absaug-geschwindigkeit der Pumpe, dadurch werden die Verpackungsvorgänge erleichtert.

Bei Start des Gerätes ist die automatisch eingestellte Geschwindigkeit **Normal (1.2)**, d.h. die höchste, die normalerweise für die Verpackung verwendet wird.

Sollen hingegen zerbrechliche Lebensmittel in die Vakuumier-Beutel verpackt werden, ist es ratsam, die Funktion **Slow (1.1)** zu wählen, die die Geschwindigkeit der Pumpe verringert, wodurch der Vorgang bequem verfolgt werden kann, der durch das manuelle Verschweißen über die Aktivierung der Taste **Manual Seal (1.8)** zum geeigneten Zeitpunkt beendet wird.

Schweißart einstellen

Die Vakuum-Verpackungsmaschine verfügt über die Regulierung der Schweißart.

Das Endergebnis der Schweißung der Vakuumier-Beutel ist durch die zu verpackende Lebensmittelart oder durch die Raumtemperatur beeinflussbar. Für die Optimierung des Endergebnisses kann zwischen zwei Schweißmodalitäten gewählt werden:

Dry (1.3) → für trockene Lebensmittel wie Kekse, Reis und Kaffee;

Humid (1.4)→ für rotes Fleisch und Fisch, die Flüssigkeit oder Blut austreten lassen.

5.5.4 Vakuumier-Beutel aus einer Folienrolle herstellen

HINWEIS!
Zum Vakuumieren nur spezielle Vakuumier-Beutel (einseitig geriffelte, gaufrierte Beutel) benutzen.

- Die Vakuumier-Beutel sind in verschiedenen Größen erhältlich. Wählen Sie die geeignete Beutelgröße für das Lebensmittel, das Sie konservieren möchten. Stellen Sie sicher, dass die Länge des Vakuumier-Beutels mindestens 8 cm über das zu konservierende Lebensmittel hinausgeht und berücksichtigen Sie weitere 2 cm für jede weitere Verwendung des Vakuumier-Beutels.

  Hinweis: Wenn Sie vorgeschnittene Vakuumier Beutel verwenden, gehen Sie zu Punkt 5.5.5 dieser Anweisungen über.

- Heben Sie die **Abdeckhaube** (4) und die **Schneidevorrichtung** (6) an, legen Sie die Vakuumier-Beutelrolle ein (**Abb. A**) und lassen dabei eine Lasche herausragen, um sie dann herausziehen zu können, danach die **Schneidevorrichtung** (6) schließen.

! ACHTUNG!
Beim Schließen der Schneidevorrichtung (6) darauf achten, dass sich das an einem der beiden Enden der Vertiefung befindet, in der es entlang gleitet. Das Messer DARF NIEMALS IN DER MITTE der Schneidevorrichtung stehen (Abb. B).

- Ziehen Sie die Rolle bis auf die geeignete Länge heraus (**Abb. B**). Drücken Sie das **Messer der Schneidevorrichtung** (6), indem Sie an einem der Enden des Vakuumier-Beutels beginnen und lassen Sie es über die gesamte Breite laufen. Auf diese Weise erfolgt ein glatter und präziser Schnitt (**Abb. C**).
- Jetzt kann eine offene Seite des Vakuumier-Beutels nach folgenden Schritten verschweißt werden:
- Heben Sie die **Abdeckhaube** (4) des Gerätes an und bringen Sie diese in die offene Stellung.
- Dabei eines der beiden offenen Enden in die Nähe der **Versiegelungsdichtung** (9) (**Abb. D**) positionieren.

- Schließen Sie die **Abdeckhaube** (4) und drücken Sie gleichzeitig auf beide Seiten (**Abb. E**), Sie hören ein Klicken, das bedeutet, dass die **Abdeckhaube** (4) eingerastet ist.
- Drücken Sie die Taste **Manual Seal** (1.8) (**Abb. F**) zum Verschweißen. Warten Sie, bis sich die Taste **Manual Seal** (1.8) ausgeschaltet hat.
- Drücken Sie die **Entriegelungstasten** (2) (**Abb. G**) um die **Abdeckhaube** (4) zu öffnen.
- Öffnen Sie die **Abdeckhaube** (4) und entnehmen Sie den Vakuumier-Beutel.

  Kontrollieren Sie die erhaltene Schweißnaht, die ein gleichmäßiger Querstrich sein sollte und keine Falten haben darf (**Abb. H**). Im Fall einer unvollständigen Schweißung den Verpackungszyklus wiederholen.

5.5.5 Vakuumverpacken mit Vakuumier-Beuteln von der Rolle oder mit vorgeschnittenen Vakuumier-Beuteln

- Heben Sie die **Abdeckhaube** (4) an und bringen Sie diese in die offene Stellung.
- Geben Sie das Lebensmittel in den Vakuumier-Beutel und entfernen Sie Flüssigkeiten oder Lebensmittelreste aus dem Innenbereich des Vakuumier-Beutelendes, das verschweißt werden soll.
- Bringen Sie den Vakuumier-Beutel mit seinem Inhalt und mit dem offenen Ende vor dem Gerät in der **Vakuumkammer** (7) in Position (**Abb. I**).
- Schließen Sie die **Abdeckhaube** (4) und drücken Sie gleichzeitig auf beide Seiten (**Abb. K**), Sie hören ein Klicken, das bedeutet, dass die Abdeckhaube eingerastet ist.
- Drücken Sie auf die Taste **Vacuum & Seal** (1.5) (**Abb. L**) für die Ausführung des Verpackungszyklus. Warten Sie, bis sich die Taste **Vacuum & Seal** (1.5) ausgeschaltet hat.
- Drücken Sie die **Entriegelungstasten** (2) (**Abb. M**) um die **Abdeckhaube** (4) zu öffnen.
- Kontrollieren Sie die erhaltene Schweißnaht, die ein gleichmäßiger Querstrich sein sollte und keine Falten haben darf (**Abb. H**). Im Fall einer unvollständigen Schweißung den Verpackungszyklus wiederholen.

5.5.6 Gebrauch der Funktion Manual Seal

- Nach Drücken dieser Taste aktiviert sich sofort die Verschweißungsphase des Vakuumier-Beutels. Die Verschweißungsart entspricht der vorher eingestellten (siehe **Abschnitt 5.5.3 „Einstellungen“**).
- Bei der Verpackung von delikaten und zerbrechlichen Lebensmitteln (z.B. Kekse, Reis, Kaffee usw.) wird empfohlen, die Geschwindigkeit der Pumpe mit der Taste **Slow** einzustellen. Auf diese Weise können die Entleerungsphasen bequem verfolgt und das Zerdrücken der Lebensmittel verhindert werden.
- Drücken Sie die Taste **Manual Seal (1.8)**, wenn Sie glauben, dass genügend Luft abgesaugt wurde.

5.5.7 Vakuumverpacken in einem Vakuumier-Behälter

ACHTUNG: Verwenden Sie nur geeignete Vakuumier-Behälter (z. B. Bartscher Art.-Nr. 300422), nur diese sind genau auf das Gerät abgestimmt und können eine ideale vakuumdichte Verpackung Ihrer Lebensmittel garantieren.

- Füllen Sie den Vakuumier-Behälter bis höchstens 3 cm zum Rand des Vakuumier-Behälters und legen Sie den Deckel auf.
- Über den **Verbindungsschlauch** (15) den Deckel des Vakuumier-Behälters an die **Luftanschlussdüse** (3) des Gerätes **(Abb. N**) anschließen.
- Die **Abdeckhaube** (4) schließen. Auf die Taste **Canister** (1.6) (**Abb. N**) drücken. Das Gerät stellt das Vakuum im Vakuumier-Behälter her und schaltet sich nach beendetem Vorgang aus.
- Den **Verbindungschlauch** (15) vom Deckel des Vakuumier-Behälters trennen.
- Um den Vakuumier-Behälter zu öffnen, auf den Mittelknopf (16) drücken und dann die Sicherheitsverschlüsse öffnen (**Abb. N**). Es müsste das Geräusch der Luft zu hören sein, die in den Vakuumier-Behälter zurückfließt. Dieses Geräusch ist die Garantie dafür, dass der Inhalt vakuumverpackt wurde.

6. Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise

- Vor der Reinigung sowie vor Reparaturen Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!) und abkühlen lassen.
- Achten Sie immer darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Sollte zufällig Flüssigkeit in das Innere des Gerätes eindringen, schließen Sie den Netzstecker nicht an die Steckdose an, benutzen Sie das Gerät nicht und kontaktieren Sie den Kundendienst. **Gefahr durch elektrischen Strom!**
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Netzkabel und Netzstecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

WARNUNG!

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

- Verwenden Sie **keine** spitzen Werkzeuge aus Metall (z.B. Schere, Messer oder Schaber) zum Entfernen von Verunreinigungen, da sie die Oberfläche beschädigen könnten.
- Außerdem kann durch die unsachgemäße Verwendung von Chlor oder Reinigern auf Basis von Salzsäure, Fluorwasserstoffsäure und Schwefelsäure (wie z. B. einige Entkalkungsmittel) die Oberfläche beschädigt werden.

6.2 Reinigung

Außenseite des Gerätes

- o Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- o Reinigen Sie die **äußeren Geräteoberflächen** vor und nach dem Gebrauch mit einem angefeuchteten Tuch oder Schwamm und mildem Reinigungsmittel. **Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Lösungsmittel oder Produkte auf der Basis von aromatischen Essenzen!**

Innenseite des Gerätes

- o Falls sich auf der Vakuumkammer, der Schweißleiste oder den Dichtungen Speisereste und Flüssigkeiten angesammelt haben, wischen Sie diese mit einem Papiertuch ab.
- o Die Dichtung der Vakuumkammer und die Versiegelungsdichtung entnehmen und in warmem Wasser mit mildem Reinigungsmittel reinigen.
- o Die Vakuumkammer mit einem weichen feuchten Tuch auswischen.
- o Die Schneidevorrichtung mit einem weichen feuchten Tuch abwischen.

HINWEIS!
Die Dichtung sollte vor dem Wiedereinsetzen einwandfrei getrocknet und vorsichtig wieder eingesetzt werden, um Schäden zu vermeiden. Achten Sie darauf, die Dichtung im Originalzustand wieder einzusetzen, um ein sicheres Vakuum zu gewährleisten.

Vakuumier-Beutel

- o Reinigen Sie die Vakuumier-Beutel in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel und trocknen diese anschließend gründlich ab.

WARNUNG!
Um Lebensmittelvergiftungen zu vermeiden, sollten Vakuumier-Beutel, in denen bereits rohes Fleisch, Fisch oder fettige Speisen aufbewahrt wurden, nicht wieder verwendet werden.

Vakuumier-Behälter

- o Für die Reinigung der Zubehörteile (Vakuumier-Behälter, Deckel) beachten Sie die Gebrauchsanweisungen für das jeweilige Zubehörteil.
- o Reinigen Sie den Behälter und Deckel in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel.
- o Stellen Sie sicher, dass alle Zubehörteile vor dem weiteren Gebrauch trocken sind.

Lagerung der Vakuum-Verpackungsmaschine

- o Reinigen Sie das Gerät gründlich, bevor Sie es an einem trockenen Platz verstauen.
- o Vergewissern Sie sich, dass sich keine Fremdkörper auf der Schweißdichtung und dem Schweißstab befinden. Legen Sie niemals schwere Gegenstände auf das Gerät.
- o Lagern Sie das Gerät an einem ebenen, sicheren Platz außerhalb der Reichweite von Kindern.

! ACHTUNG!
Nach dem Vakuumieren das Gerät immer mit geöffneter Abdeckhaube lagern, niemals die Abdeckhaube verriegeln, sonst werden die Dichtungen deformiert und die Funktion des Gerätes beeinträchtigt.

7. Mögliche Funktionsstörungen

Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst. Beachten Sie zuvor die unten aufgeführten Hinweise zur Fehlersuche.

Problem	Mögliche Ursachen und Lösungen
Gerät funktioniert nicht	▪ Prüfen Sie, ob der Netztecker korrekt in die Steckdose eingesteckt ist. Prüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen. ▪ Überprüfen Sie das Netzkabel oder der Netzstecker auf Beschädigungen. Falls diese beschädigt sind, Gerät nicht benutzen. Kundendienst kontaktieren.
Gerät führt die erste Schweißnaht auf dem abgeschnittenen Beutel von der Folienrolle nicht aus	▪ Überprüfen Sie die korrekte Positionierung des Vakuumier-Beutels wie im folgenden Abschnitt beschrieben: **5.5.4 „Vakuumier-Beutel aus einer Folienrolle herstellen“.** ▪ Überprüfen Sie, ob die Schweißdichtung richtig positioniert und unbeschädigt ist.
Gerät stellt kein vollständiges Vakuum in den Vakuumier-Beuteln her	▪ Für ein korrektes Verschweißen muss das offene Ende des Vakuumier-Beutels vollständig in der Vakuumkammer verbleiben. ▪ Überprüfen Sie die Schweißleiste, die Schweißdichtung und die Dichtungen auf Verunreinigungen. Reinigen Sie diese notfalls und schieben diese in korrekte Position zurück. ▪ Der Vakuumier-Beutel könnte ein Loch haben. Um dies zu prüfen, verschweißen Sie den Vakuumier-Beutel mit etwas Luft darin, tauchen Sie diesen ins Wasser und drücken ihn. Die Bildung von Luftblasen weisen auf ein Leck hin. Verschweißen Sie den Vakuumier-Beutel erneut oder verwenden Sie einen anderen Vakuumier-Beutel.

Problem	Mögliche Ursachen und Lösungen
Gerät verschweißt den Vakuumier-Beutel nicht korrekt	▪ Sollte die Schweißleiste zu heiß werden und den Vakuumier-Beutel zum Schmelzen bringen, die Abdeckhaube anheben und die Schweißleiste einige Minuten lang abkühlen lassen. ▪ Stellen Sie sicher, dass die Schweißdichtung richtig positioniert und unbeschädigt ist.
Vakuumier-Beutel verliert sein Vakuum nach dem Verschweißen	▪ Undichte Stellen an der Schweißnaht können durch Falten, Krümel, Fett oder Feuchtigkeit verursacht werden. Öffnen Sie den Vakuumier-Beutel wieder, säubern Sie den oberen Teil des Vakuumier-Beutels auf der Innenseite, entfernen die Fremdkörper von der Schweißleiste und führen die Neuverschweißung aus. ▪ Überprüfen Sie den Vakuumier-Beutel auf eine Beschädigung, durch welche vielleicht das Vakuum abgebaut wird. Polstern Sie scharfe Ecken des Inhalts mit Küchenpapier.
Gerät stellt im Vakuumier-Behälter kein Vakuum her	▪ Verbinden Sie über den Verbindungsschlauch noch einmal sorgfältig den Behälterdeckel (oder falls erforderlich den Deckelanschluss) mit der Luftanschlussdüse des Gerätes. ▪ Lassen Sie oben mindestens 3 cm frei zwischen dem Inhalt und dem oberen Behälterbereich. ▪ Falls beim Vakuumieren Flüssigkeiten überlaufen, könnte es daran liegen, dass diese vor dem Vakuumieren nicht ausreichend abgekühlt wurden. Kühlen Sie die Flüssigkeiten ab und zwar im Kühlschrank und nicht bei Raumtemperatur. ▪ Prüfen Sie den oberen Rand des Behälters sowie den Behälterdeckel auf Unversehrtheit. Diese dürfen im Versiegelungsbereich keine Beschädigungen aufweisen. Reinigen Sie gegebenfalls den Rand des Behälters und den Deckel mit einem feuchten Tuch und vakuumieren Sie erneut. ▪ Überprüfen Sie, ob die Dichtung des Behälterdeckels korrekt eingesetzt und nicht beschädigt ist.
Vakuumier-Behälter hält das Vakuum nicht sufrecht	▪ Überprüfen Sie, ob die Dichtung unter dem Mittelknopf des Behälterdeckels korrekt positioniert ist.

8. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.

WARNUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

HINWEIS!

Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Germany Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

ENGLISH
Translation
of the original instruction manual

Read these instructions before using and keep them available at all times!

1. General information 28
1.1 Information about the instruction manual 28
1.2 Key to symbols 28
1.3 Liability and Warrantees 29
1.4 Copyright protection 29
1.5 Declaration of conformity 29
2. Safety 30
2.1 General information 30
2.2 Safety instructions for use of the device 30
2.3 Intended use 31
3. Transport, packaging and storage 32
3.1 Delivery check 32
3.2 Packaging 32
3.3 Storage 32
4. Technical data 33
4.1 Technical specification 33
4.2 Overview of parts 33
4.3 Appropriate accessories 35
5. Installation and operation 36
5.1 Safety instructions 36
5.2 Installation and connection 38
5.3 The benefits of vacuum packing 39
5.4 Guidelines for vacuum packaging 41
5.5 Operation 45
5.5.1 Before the first use 45
5.5.2 Starting the vacuum packing machine 45
5.5.3 Settings 45
5.5.4 Preparation of film roll bags 46
5.5.5 Vacuum packing in the film bags or in the confectioned bags for vacuum packing 47
5.5.6 Use of Manual Seal function 47
5.5.7 Vacuum packing in special hard containers 48
6. Cleaning and maintenance 48
6.1 Safety advice 48
6.2 Cleaning 49
7. Possible Malfunctions 50
8. Waste disposal 52

1. General information

1.1 Information about the instruction manual

This instruction manual contains information about the installation, operation and maintenance of the device and should be consulted as an important source of information and reference guide.

Awareness of the safety instructions and instructions for use in this manual will ensure the safe and correct use of the device.

In addition to the information given here, you should comply with any local Health and safety Controls and generally applicable safety regulations.

The instruction manual forms part of the product and should be kept near the device and easily accessible for anyone carrying out the installation, servicing, maintenance or cleaning.

1.2 Key to symbols

In this manual, symbols are used to highlight important safety instructions and any advice relating to the device. The instructions should be followed very carefully to avoid any risk of accident, personal injury or material damage.

DANGER! Electrical hazard!

This symbol draws attention to potential electrical hazards. If you do not follow the safety instructions, you may risk injury or death.

WARNING!

This symbol highlights hazards, which could lead to injury.
Please follow the instructions very carefully and proceed with particular attention in these cases.

CAUTION!

This symbol highlights instructions, which should be followed to avoid any risk of damage, malfunctioning and/or breakdown of the device.

NOTE!

This symbol highlights tips and information, which have to be followed for an efficient and trouble-free operation of the device.

1.3 Liability and Warrantees

All the information and instructions in this manual take into account standard safety regulations, current levels of technical engineering as well as the expertise and experience we have developed over the years.

The instruction manual was translated with all due care and attention. However, we do not accept liability for any translation errors. The German version of this instruction manual is definitive.

If the delivery consists of a special model, the actual scope of delivery may differ from the descriptions and illustrations in this manual. This is also the case for special orders or when the device has been modified in line with new technology.

NOTE!

Read this manual carefully and thoroughly before any operation of the device, and especially before turning it on!

Manufacturer **is not liable for** any damages or faults caused by:

- violation of advice concerning operation and cleaning;
- use other than designed;
- alterations made by user;
- use of inadequate spare parts.

We reserve the right to make technical changes for purposes of developing and improving the useful properties.

1.4 Copyright protection

The instruction manual including any texts, drawings, images or other illustrations is copyright. No part of this publication may be reproduced, transmitted or used in any form or by any means without permission in writing from the manufacturer. Any person who commits any unauthorized act in relation to this publication shall be liable to claims for damages. All rights reserved.

NOTE!

The contents, texts, drawings, pictures and any other illustrations are copyright and subject to other protection rights. Any person unlawfully using this publication is liable to criminal prosecution.

1.5 Declaration of conformity

CE

The device complies with the current standards and directives of the EU. We certify this in the EC declaration of conformity. If required we will be glad to send you the according declaration of conformity.

2. Safety

This section provides an overview of all important safety aspects.

In addition every chapter provides precise safety advice for the prevention of dangers which are highlighted by the use of the above mentioned symbols.

Furthermore, attention should be paid to all pictograms, markers and labels on the device, which must be kept in a permanent state of legibility.

By following all the important safety advice you gain an optimal protection against all hazards as well as the assurance of a safe and trouble-free operation.

2.1 General information

This device is designed in accordance with the presently applicable technological standards. However, the device can pose a danger if handled improperly and inappropriately.

Knowing the contents of the instruction manual as well as avoiding mistakes and thus operating this device safely and in a fault-free manner is very essential to protect yourselves from the hazards.

To prevent hazards and to ensure optimum efficiency, no modifications or alterations to the device that are not explicitly approved by the manufacturer may be undertaken.

This device may only be operated in technically proper and safe condition.

2.2 Safety instructions for use of the device

The specifications regarding the industrial safety are based on the Regulations of the European Union applicable at the time of manufacturing the device.

If the device is used commercially, the user is obliged to ensure that the said industrial safety measures concur with the state of the rules and regulations applicable at the time in question for the entire period of use of the device and to comply with the new specifications. Outside the European Union, the industrial safety laws applicable at the place of installation of the device and the regional territorial provisions must be complied with.

Besides the industrial safety instructions in the instruction manual, the general safety and accident prevention regulations as well as environment protection regulations applicable for area of application of the device must be followed and complied with.

WARNING!

- The device can be used by children **8 years and up**, as well as by people with disabilities and those with limited experience/knowledge as long as they are under supervision or have been instructed on proper use of the device and its possible dangers.
- **Children** should not play with the device.

- Cleaning and **maintenance cannot be performed by children** younger than **8 years** old and must be done under supervision.
- **Children under the age of 8 years old** must be kept away from the device and its power cord.
- Please keep these instructions and give them to future owners of the device.
- All people using the device should follow the instructions and tips contained in these instructions.
- Only use the device indoors.

2.3 Intended use

Safe operation is only guaranteed when using the device for its intended purpose.

Any technical interventions, as well as assembly and maintenance are to be made by a qualified customer service only.

The device is intended for home use or in similar places such as:

- in kitchens for store or office employees or in other service locations;
- in suburban properties;
- by guests of hotels, motels and other places of accommodation;
- in Bed & Breakfasts.

The device is not suitable for continuous commercial use.

The vacuum packing machine is only intended for vacuum packing of foodstuffs or other items suitable for such packaging.

WARNING!

Any use going beyond the intended purpose and/or any different use of the device is forbidden and is not considered as conventional.

Any claims against the manufacturer or his authorized representative as a consequence of experiencing damages resulting from unconventional use are impossible.

The operator is liable for all damages resulting from inappropriate use.

3. Transport, packaging and storage

3.1 Delivery check

Please check the delivery upon completeness and transport damage immediately after receipt. In case of visible damage do not accept or accept the delivery with reservation only.

Note the extent of damage on the carrier's bill of delivery. Trigger off the complaint.

Hidden damages should be reclaimed immediately after notice, as claims for damages can only be asserted within the effective period for complaints.

3.2 Packaging

Please do not throw away the covering carton of your device as it might be useful for storage purposes, when moving or, in case of damages, when the device must be sent back to a repair center. The outer and inner packing material should be removed completely from the device before installation.

NOTE!

If you liked to dispose the packing, consider the regulations applicable in your country. Supply re-usable packing materials to the recycling.

Please inspect the device upon completeness. In case any part is missing please contact our customer service center immediately.

3.3 Storage

Keep the package closed until installation and under consideration of the outside indicated positioning- and storage markings.

Packages should be stored under consideration of the following:

- Do not store outdoors.
- Keep it dry and dust-free.
- Do not expose it to aggressive media.
- Do not expose it to direct sunlight.
- Avoid mechanical shocks and vibration.
- In case of longer storage (> 3 months) make sure you check the state of the packaging and the parts regularly. If required refresh or renew.

4. Technical data

4.1 Technical specification

Name	Vacuum packing machine VAK100
Code-no.:	**300741**
Realization:	plastic, white
Power supply:	0.13 kW / 220-240 V 50 Hz
Vacuum pump:	0.72 m³/h (approx. 12 l/min.)
Sealing strip:	300 mm
Dimensions:	W 400 x D 185 x H 100 mm
Equipment:	1 roll of plastic film (20 cm x 300 cm), 1 roll of plastic film (30 cm x 300 cm), 1 hose (for external vacuum packing)
Weight:	2.65 kg

We reserve the right to make technical changes!

4.2 Overview of parts

NOTE!

The unfoldable pages of the manual present the list of the most important subassemblies and drawings facilitating the operation of the device. Those pages should be opened during reading in order to become familiar with the drawings.

(1) Control panel – for setting various functions of the vacuum packing machine.

(2) Unlocking buttons – pressing of those buttons allows for opening the cover (4).

(3) Air suction nozzle – for connecting of the hose in order to produce vacuum in appropriate vacuum containers.

(4) Cover – opening in appropriate upper position allows for cutting off and positioning of bags before the vacuum packing.

(5) Film roll chamber – for appropriate film roll.

(6) Cutting system – for cutting off the bags from the film.

(7) Vacuum chamber – place of positioning of bags and evacuation of air.

(8) Sealing chamber – heating element for sealing of the vacuum bags.

(9) Pressing seal – presses the vacuum bag to the sealing strip.

(10) Seals – assure tightness of the vacuum chamber and allow for evacuation of air from the vacuum bags.

! CAUTION!

Always store the vacuum packing machine with opened cover after packing; never lock the closed cover, as it will deform the seals and prevent correct operation of the vacuum packing machine.

(11) Supply cable and cable chamber.

(12) Anti-slippery feet – prevent slipping of the vacuum packing machine during operation.

Functions of the operation buttons

1.1 Slow	low speed of air suction by the pump.
1.2 Normal	high speed of air suction by the pump.
1.3 Dry	sealing of packages with dry food products
1.4 Humid	sealing of packages with humid food products
1.5 Vacuum & Seal / Cancel	Button (BLUE LIGHT) for the automatic start of the packing cycle in the plastic bags with successive sealing. That button has also **Cancel** function allowing for cancelling the ongoing packing process.
1.6 Canister	Button for the automatic start of the packing cycle in the vacuum containers.
1.7 Marinating	Button of quick marinating cycle, **for use with the containers for marinating only**.
1.8 Manual Seal	Button (RED LIGHT) for the manual start of sealing of the vacuum bags.

4.3 Appropriate accessories

! CAUTION!

In order to assure correct and safe air suction the food products should be vacuum-packed in the supplied film in rolls or BARTSCHER accessories listed in the table below.

Only those accessories have been designed precisely for the vacuum packing machine and assure good vacuum packing of the food products.

The food products may be vacuum-packed in the bags or containers.

Vacuum bags are suitable for hard and solid products, not susceptible to crushing.

Important hint:

For vacuum packing use only special vacuum bags (one-side corrugated, extruded bags for vacuum packing)!

Rigid vacuum containers allow for packing of food products of powdered form (like coffee) and fragile products sensitive to pressure, like strawberries, tomatoes or food in form of soups and sauces.

Accessories (not included in the delivery!)

	Plastic container, 1.5 l Plastic, transparent container, white cover, stacking possibility Dimensions: W 135 x D 135 x H 180 mm Weight: 0.3 kg **Important hint:** the container is **not** suitable for marinating!	**Code-no.:** **300422**
	Set of film in rolls **(2 rolls 22 cm x 500 cm)**	**Code-no.:** **300418**
	Set of film in rolls **(2 rolls 28 cm x 500 cm)**	**Code-no.:** **300419**

	Vacuum bags, one-side corrigated, extruded Dimensions: 160 x 250 mm Capacity 1.2 l	**Code-no.: 300411**
	Vacuum bags, one-side corrigated, extruded Dimensions: 200 x 300 mm Capacity 2.5 l	**Code-no.: 300412**
	Vacuum bags, one-side corrigated, extruded Dimensions: 300 x 400 mm Capacity 7.5 l	**Code-no.: 300413**

5. Installation and operation

5.1 Safety instructions

- The producer makes every effort to assure the highest safety requirements for each product. However, it is always necessary – as in case of any other electric device – to follow the basic safety principles in order to eliminate the possible hazards for people, animals and objects.
- The supply cable should be checked for damages before the first start-up and periodically during the device operation. In case of damages it should be repaired by the producer, service company, or qualified electrician to avoid the possible hazards.
- The supply cable must not touch the heat sources or sharp edges. Do not leave the cable hanging on the table or top. Do not allow for situations of stepping on or tripping over the cable.
- Do not bend, crush or tie the cable; always unwind whole cable.
- Do not place the vacuum packing machine or any other objects on the cable.
- Do not place the supply cable on the carpets or other thermally insulating materials and do not cover it. Keep away from the work place and do not immerse in water or other fluids.
- Do not use the vacuum packing machine in case of incorrect operation, damages or dropping on the floor.

- Do not use the accessories and spare parts not recommended by the producer. They may be dangerous for the user or damage the vacuum packing machine and cause injuries of people, and will also invalidate the warranty.
- Before using the device read this operation manual and keep it for future use.
- The vacuum packing machine is not designed for continuous operation. Therefore it is required to assure at least 1 minute between the successive cycles.
- Intensive operation of the vacuum packing machine may activate the automatic thermal switch. It is then required to leave the vacuum packing machine until cooling down for at least 20 minutes so the thermal switch may deactivate.
- Do not use the vacuum packing machine near or on hot surfaces.
- The vacuum packing machine housing is not protected from the liquid penetration. Avoid suction of liquids into the vacuum chamber. In such situation the chamber must be immediately dried.
- Do not immerse the vacuum packing machine in water and do not use it when the supply cable or socket are wet. In such situation during the operation put on the rubber gloves and immediately remove the plug from the socket. **Do not remove or touch the vacuum packing machine immersed in water before the plug is removed from the socket.** After removing from water do not use the device (make it tested by the authorized service company or professional shop).
- Do not touch the sealing strip during the vacuum packing machine operation. **Burn hazard!**
- After use always remove the plug from the socket.
- **Never** open or modify the vacuum packing machine. The maintenance and repairs must be performed only by the professional technicians with use of original spare parts and accessories. **Never attempt to repair the device by yourself.** The unauthorized repairs will invalidate the warranty.
- Do not use broken or damaged vacuum covers and containers!

5.2 Installation and connection

- Unpack the device and remove all packing material.
- Place the device on a flat, dry, safe surface capable of supporting the device's weight.
- **Never** place the device on an inflammable surface.
- Do not place the device near an open flame, electric heater or other heat source.
- **Never** place the device near flammable materials, suchas alcohol, spirits, or petrol.
- **Never** place the device near or on the edge of the worksurface. It is necessary to leave enough space in front of the device to place plastic bags.
- It is necessary to pay attention to ensure good air circulation around the vacuum packing machine. There should 20 cm of free space at the sides of the device, and 1m above it.
- The device must be placed in an area inaccessible to children. It is necessary to ensure that small children cannot access the device by pulling the power cable.

DANGER! Hazard via electrical current!

The device can cause injuries due to improper installation!

Before installation the local power grid specification should be compared with that of the device (see type label).

Connect the device only in case of compliance! Take note of the security advice!

The device must only be connected to a properly installed single socket with protective contact.

Never remove the power cable by pulling the cable itself; always grab the plug housing.

- The electrical circuit of the socket must be secured to at least 16A. Only connect the device to a wall outlet; do not use any extension cords or power strips.
- Place the device so that the plug is easily accessible so as to quickly disconnect the device if the need arises.

5.3 The benefits of vacuum packing

During vacuum packing, after air is removed, plastic bags and containers are sealed shut which stops or slows the process of foodstuffs spoilage. Owing to vacuum packing foodstuffs can be stored from three to five times longer than normally. The taste and vitamins are retained in the foodstuffs.

In this manner foodstuffs are protected from drying out and oxidation, as well as from bacteria and mould.

Vacuum packing is a preservation process which is recommended for fresh foodstuffs and must be accompanied by low temperatures; vacuum-packed products must be kept in the refrigerator, freezer, or cooler, in order to achieve the best results.

In this manner the preserved foodstuffs can be kept for a longer time than in other, non-vacuum-packed containers which reduce the time in which foodstuffs may be consumed to a few hours or days.

Vacuum packing is used in order to improve the organization of work, conserve foodstuffs in a healthy manner, and to save money:

- It may be used in special occasions,
  - to pack foodstuffs in airtight conditions thus prolonging their shelf life,
  - to prepare meals for an entire week,
  - to keep lettuces, vegetables, and herbs longer (they remain crunchy and fresh);
- High-quality cooking oils and similar products can be preserved without difficulty directly in the bottle;
- More space is freed up in the freezer;
- Foodstuffs are protected from drying out and oxidation;
- In this manner it is possible to marinate quickly and thoroughly (20 minutes in the vacuum is enough);
- In this manner it is also possible to repack meat products, sausages, and cheeses which were previously vacuum packed (the flavour is retained);
- Money can be saved, as all leftovers can be preserved and consumed at a later time;
- All types of fruits and vegetables can be purchased in-season, vacuum packed, and in this manner preserved longer.

All information in the table below are idicative and depend on good condition of the package and initial quality properties of the food products.

! CAUTION!
The products susceptible to spoiling should be stored in the refrigerator. The vacuum packing prolongs their shelf life, but does not make them "canned food", i.e. product stable in the room temperature.

Storage time for products in the vacuum package and without it:

	Storage time without vacuum	Storage time with vacuum
Foodstuffs kept in coolers (5+/-2℃)		
Red meat	3 - 4 days	**8 - 9 days**
White meat	2 - 3 days	**6 - 9 days**
Whole fish	1 - 3 days	**4 - 5 days**
Venison	2 - 3 days	**5 - 7 days**
Cured meat products	7 - 15 days	**25 - 40 days**
Sliced cured meat products	4 - 6 days	**20 - 25 days**
Soft cheese	5 - 7 days	**14 - 20 days**
Hard and semi-hard cheese	15 - 20 days	**25 - 60 days**
Vegetables	1 - 3 days	**7 - 10 days**
Fruits	5 - 7 days	**14 - 20 days**
Prepared foodstuffs, later kept in coolers (5+/-2℃)		
Soups and purees	2 - 3 days	**8 - 10 days**
Flour products and risotto	2 - 3 days	**6 - 8 days**
Meat from brew and roast	3 - 5 days	**10 - 15 days**
Stuffed cakes (with cream and fruits)	2 - 3 days	**6 - 8 days**
Oil for deep fryers	10 - 15 days	**25 - 40 days**
Deep-frozen foodstuffs (-18 +/-2℃)		
Meat	4 - 6 months	**15 - 20 months**
Fish	3 - 4 months	**10 - 12 months**
Vegetables	8 - 10 months	**18 - 24 months**
Foodstuffs kept in room temperature		
Bread	1 - 2 days	**6 - 8 days**
Packed biscuits	4 - 6 months	**12 months**
Flour products	5 - 6 months	**12 months**
Rice	5 - 6 months	**12 months**
Flour	4 - 5 months	**12 months**
Dried fruits	3 - 4 months	**12 months**
Ground coffee	2 - 3 months	**12 months**
Powdered tea	5 - 6 months	**12 months**
Lyophilized products	1 - 2 months	**12 months**
Milk powder	1 - 2 months	**12 months**

5.4 Guidelines for vacuum packaging

Important hints

1. Prior to vacuum packing it is necessary to wash hands thoroughly, as well as all device and surfaces which will be used for the cutting and vacuum packing of foodstuffs.
2. Use gloves when possible.
3. Only fresh foodstuffs should be packaged.
4. Foodstuffs which spoil easily should be frozen immediately following vacuum packing and not left for long periods at room temperature.
5. Place the vacuum packages uniformly in the refrigerator or freezer in order to allow for quick freezing.
6. The foodstuffs removed from the package must be absolutely consumed before their expiry date, specified on the original package.
7. The vacuum package prolongs the shelf life of dried foodstuffs. Oxygen and heat cause foodstuffs of high fat content to go rancid. Shelf life of dry foodstuffs, such as nuts, coconuts, and muesli is also extended by vacuum packing. Store them in cool and dark place.
8. Fruits and vegetables, such as apples, bananas, potatoes, and root vegetables should be peeled prior to vacuum packing, as this will prolong their shelf lives.
9. Some vegetables, such as broccoli, cauliflower, and white cabbage emit gases when vacuum packed. For this reason it is necessary to blanch and freeze them.
10. In order to repack foodstuffs using vacuum packing after they have been removed from prior packing, it is necessary to follow the rules for storage of items in low temperatures after they have been opened.
11. Foodstuffs which spoil easily and have been reheated or taken from the refrigerator should be consumed immediately. Foodstuffs which have laid in the open for several hours should not be consumed, especially if they were prepared in thick sauces and stored in vacuum packing or other environments deprived of sufficient oxygen.
12. Soft and fragile products (fish, wild strawberries, etc.) should be initially frozen during the night. After the initial freezing they may be vacuum packed and finally placed in the freezer.

! CAUTION!
Vacuum packing is not a substitute for freezing.
Any foodstuffs which spoil easily and needed to be frozen prior to vacuum packing must be cooled and frozen after vacuum packing.

Vacuum packing for the freezer

- Through thoughtful packaging the device can help to extend the freshness of meals. It is necessary to pack foodstuffs in as fresh a state as possible.
- Fragile or easily deforming foodstuffs may become damaged during the vacuum packing of the fresh product. Fragile products (meat, fish, wild strawberries, sandwiches etc.) should be initially frozen.
  They may be frozen for 24 hours before the frost scorch occurs. After the initial freezing they may be vacuum packed in the bags and stored for a long time in a freezer in order to maintain their taste and nutrition values.
- In order to package liquid foodstuffs, like soups, sauces, or boiled dinners, it is necessary to first freeze them in appropriate containers and then vacuum pack them, returning them to the freezer for keeping.
- Fresh vegetables should be washed or peeled and briefly blanched in boiling water or microwave, but keeping their freshness and not allowing for overcooking. After cooling down vacuum pack in any portions.
- In order to package foodstuffs which are not frozen, it is necessary to use approx. 5cm more plastic film, because in freezing the foodstuffs expand in size. Meat and fish should be placed on a paper towel, and then vacuum packed together with the paper towel. In this manner juices from the foodstuffs are absorbed.
- Prior to packing foodstuffs such as tortilla, crepes, or hamburger patties, it is necessary to separate them with wax or baking paper. This makes it easier to later remove selected items and repack the rest for keeping in the freezer.

Vacuum packing for the refrigerator

- The meals may be prepared earlier in appropriate portions and stored as vacuum packed in the refrigerator, and then heat as required.

Vacuum packing for the food storage

- The vacuum packing may also be advantageous in case of foodstuffs which may be stored in the room temperature (coffee, flour, flour products, sugar, etc.). When such foodstuffs are not used for a few days, e.g. due to vacations, they should be protected by vacuum packing. It allows to maintain their freshness and protects them from the influence of temperature, mould, and insects.

Unfreezing of foodstuffs packed in the vacuum bags

- The vacuum packed foodstuffs like meat, fish, fruits and vegetables, or other fragile products, may be slowly unfrozen on the lowest refrigerator shelf.
- Bread and tortilla should be unfrozen in the room temperature.
- Soups and other liquid meals should be heated directly in the vacuum bag in the water bath until they are hot. Before unfreezing in the room temperature or heating in the water bath one corner of the vacuum bag should be cut in order to reduce vacuum and allow for successive steam outlet.
- The foodstuffs should be consumed soon after unfreezing. **Never** freeze them again.

Repacking of unpacked foodstuffs

- Many food products, like cheese or meat products, are sold in the trade vacuum packages. Their taste and freshness may be also maintained after packing by repacking in the vacuum bags.

! CAUTION!
The foodstuffs removed from the package must be absolutely consumed before their expiry date, specified on the original package.
After repacking they should be stored with maximum caution and hygiene.

Guidelines for the vacuum packing

- In case of foodstuffs with sharp edges or shapes, e.g. bones or dried noodle, such places should be padded with the paper towel in order to avoid the bag damage.
- To avoid crumbling of fragile foodstuffs during the vacuum packing, use the containers for storage.
- vacuum packing assures protection for many various objects. Using this device it is possible to pack camping accessories such as matches, first aid kits, maps, and other objects which should remain dry. The warning triangle, once packed, will be always ready to be used. The pipe tobacco may be stored for a long time. Also the dull bloom on silver and other collectible items may be eliminated through the vacuum packing.

Safety principles for the foodstuffs storage

The vacuum conservation system will change the manner in which you purchase and store foodstuffs. Once you have got used to the vacuum method, it will quickly become an integral element of your food preparation routine. In order to maintain the quality of foodstuffs, it is necessary to follow the following guidelines regarding vacuum packing and storage:

1. Chemical reactions of foodstuffs to air, temperature, moisture, enzymatic reactions, growth of microorganisms, or contact with insects cause foodstuffs spoilage.
2. The primary cause of foodstuffs losing their nutritional value, properties, taste, and quality is oxygen contained in the air. The growth of microorganisms is by and large caused by air, as it brings in and removes moisture even if the material in which foodstuffs are packed in is moisture-resistant. Frozen foodstuffs, coming into contact with cold air in the freezer, often dry out and oxidize.
3. Vacuum packing removes approx. 90% of the air from packaging. Considering that air contains approx. 21% oxygen, 90% removal means that inside the vacuum pack approx. 2% to 3% of the oxygen remains. If the oxygen content is below 5% the majority of micro-organisms cannot grow in such conditions.
4. There are three general types of microorganisms: mould, yeast, and bacteria. They are everywhere, but become dangerous only in certain conditions.
5. In low-oxygen conditions or without moisture mould cannot grow. In moist, sugar-containing areas with normal temperatures yeasts can grow, with or without the presence of oxygen. Cold temperature storage slows the growth of yeasts, and in the freezer they are entirely unable to grow. Bacteria grow both when in contact with the air and when not.
6. One of the most unsafe types of bacteria is Clostridium Botulinum, which grows in very specific conditions, without air: in temperatures from 4 ℃ – 46 ℃. Dishes not containing acids, in areas with poor circulation and temperatures remaining above 4℃ for a long time are perfect conditions for the growth of such bacteria.
7. Foodstuffs which are frozen, dried, or contain large quantities of acid, salt, of sugar are botulinum resistant. Foodstuffs not containing acids, such as meat, seafood, olives, fowl, fruit, eggs, and mushrooms, those containing low amounts of acid like vegetables, and those containing trace amounts of acid such as overripe tomatoes, onions, pepperoni, figs, and cucumbers are quickly attacked by Botulinum.
8. Such foodstuffs, even if they are to be stored for brief periods of time, should be kept in cold storage and for longer periods kept frozen, and consumed shortly after being reheated.
9. Some dry foodstuffs such as flour or muesli can contain insect larvae. If such items are not kept in vacuum packing, larvae can burst while in storage and damage food. In order to avoid the birth of insects, such foodstuffs should be kept in vacuum packing.
10. To avoid foodstuff spoilage, articles should be stored in low temperatures, because only a very small number of microorganisms can grow without air circulation.

11. If the temperature inside the refrigerator is above 4 ℃ (especially for prolonged periods), harmful microorganisms are given advantageous conditions for growth. For this reason it is necessary to keep the temperature of the refrigerator below 4 ℃.
12. If the temperature of the freezer is -17 ℃ or below, this is the proper temperature for storage of foodstuffs; however, freezing will not kill microorganisms but slow their growth.
13. Temperature also has an effect on items stored in vacuum packing: their shelf lives are extended by a factor of three to four with each drop in temperature of 10 ℃.

5.5 Operation

5.5.1 Before the first use

- Before each use it is required to thoroughly clean the vacuum packing machine , as well as the work surfaces and accessories having contact with foodstuffs (vacuum container, covers, etc.), following the instructions from section **6.2. "Cleaning"**.

5.5.2 Starting the vacuum packing machine

- Put the **supply plug** (11) to the supply socket (see technical data). Diodes **1.2** and **1.4** of buttons **Normal** and **Humid** will activate.

5.5.3 Settings

Settings should be changed when the **supply plug** (11) is in the socket. In order to change a given setting it is required to press the corresponding button.

Setting of air suction speed

The vacuum packing machine allows for setting the air suction speed of the pump which facilitates the packing process.

After the activation the setting **Normal (1.2)** is automatically selected; the highest speed used normally for packing.

When the fragile foodstuffs are packed in the vacuum bags, it is recommended to select function **Slow (1.1)** which reduces the air suction speed of the pump; it allows to observe the suction process and finish the operation with the manual sealing of the bag by pressing the button **Manual Seal (1.8)** in appropriate moment.

Setting of heating type

The vacuum packing machine has the option of the sealing type selection.

The final result of sealing of bags is influenced by the type of packed foodstuffs and the room temperature. In order to optimize the final result it is possible to select one of two sealing types:

Dry (1.3) → for dry products (cookies, rice, coffee);

Humid (1.4)→ for red meat or fish which may release juice or blood.

5.5.4 Preparation of film roll bags

NOTE!

For vacuum packing use only special vacuum bags (one-side corrugated, extruded bags for vacuum packing).

- The vacuum packing bags are available in various sizes. It is required to select the bag size according to the packed product. Make sure that the bag is at least 8 cm longer than the packed product and include next 2 cm for successive use of the bag.

  Hint: In case of using the confectioned vacuum packing bags skip to section 5.5.5 of this manual.

- Lift the **cover** (4) and the **cutting system** (6), install the roll of bags (**fig. A**) leaving the projecting strip facilitating successive pulling out and close the **cutting system** (6).

CAUTION!

During closing of the cutting system (6) pay attention that the knife is in one of the ends of the groove in which it moves. The knife MUST NOT BE POSITIONED IN THE MIDDLE of the cutting system (fig. B).

- Pull the piece of film of appropriate length from the roll (**fig. B**). Press the **cutting system knife** (6) and starting from one of the bag ends slide the knife through its whole width. It allows for obtaining clean and precise cut (**fig. C**).
- Now it is possible to seal one of open sides of the bag as described below:
- Lift the **cover** (4) of the vacuum packing machine and put in open position.
- Place of the open bag sides on the **pressing seal** (9) (**fig. D**).

- Close the **cover** (4) and press simultaneously on both sides (**fig. E**). The click sound indicates that the **cover** (4) is locked.
- Press **Manual Seal** button (1.8) (**fig. F**) in order to seal the bag. Wait until **Manual Seal** button deactivates (1.8).
- Press the **lock release buttons** (2) (**fig. G**) to open the **cover** (4).
- Open the **cover** (4) and take the vacuum packing bag.

  Inspect the obtained weld which should be a uniform, transverse line without any folds (**fig. H**). In case of incomplete sealing repeat the packing process.

5.5.5 Vacuum packing in the film bags or in the confectioned bags for vacuum packing

- Lift the **cover** (4) and put in open position.
- Place the food product in the vacuum packing bag and remove the liquid or food residuals from the bag end which will be sealed.
- Place the bag with its content in front of the vacuum packing machine so the open side is in the **vacuum chamber** (7) (**fig. I**).
- Close the **cover** (4) and press simultaneously on both sides (**fig. K**).
  The click sound indicates that the **cover** (4) is locked.
- Press **Vacuum & Seal** button (1.5) (**fig. L**) to start the packing process.
  Wait until **Vacuum & Seal** button deactivates (1.5).
- Press the **lock release buttons** (2) (**fig. M**) to open the **cover** (4).
- Inspect the obtained weld which should be a uniform, transverse line without any folds (**fig. H**). In case of incomplete sealing repeat the packing process.

5.5.6 Use of Manual Seal function

- Pressing of that button immediately starts the bag sealing phase. The sealing type corresponds to the last setting (see **section 5.5.3 “Settings”**).
- In case of packing of fragile and crispy foodstuffs (e.g. cookies, rice, coffee, etc.) it is recommended to set **Slow** suction speed. It allows for observation of the air suction phase and preventing the food crushing.
- Press **Manual Seal** button (1.8) when appropriate amount of air is sucked.

5.5.7 Vacuum packing in special hard containers

CAUTION: Use only appropriate vacuum containers (e.g. Bartscher Code- no. 300422); only those accessories have been designed precisely for the vacuum packing machine and assure good vacuum packing of the food products.

- Leave at least 3 cm of space between the foodstuffs and the cover and close the cover.
- Use the **hose** (15) to connect the container cover to the **air suction nozzle** (3) on the vacuum packing machine **(fig. N**).
- Close the **cover** (4). Press **Canister** button (1.6) (**fig. N**). The vacuum packing machine produces vacuum in the container and deactivates after the operation.
- Disconnect the **hose** (15) from the container cover.
- To open the vacuum container press the central button (16) and open the securing locks (fig. N). It is required that the sound of air entering the container is heard. That sound assures that the container content was tightly packed.

6. Cleaning and maintenance

6.1 Safety advice

o Before beginning with repair or cleaning works make sure the device has been disconnected from power supply and has cooled down.

o Do not allow for the water penetration into the device. In case of accidental water penetration do not put the supply plug in the socket, do not use the device and contact the service company. **Electric shock hazard!**

o To protect yourself from electric shock, **never** immerse the device, its cables and the plug in water or other liquids.

! CAUTION!

The device is not suited for direct washing via water jets. Therefore, you must not use any kind of pressure water jet for cleaning the device!

o **Do not use** any sharp metallic tools (e.g. scissors, knives, or scrapers) for removing contamination, as they may damage the surface.

o Moreover inappropriate use of chlorine or hydrochloric, hydrofluoric, or sulphuric acid-based cleaning agents (some descaling products) may damage the surface.

6.2 Cleaning

Vacuum packing machine exterior

- o Clean the vacuum packing machine regularly.
- o Before and after use clean the **vacuum packing machine exterior** with use of moistened cloth or sponge and gentle washing agent. **Do not use any aggressive cleaning agents, solvents, or products based upon the aromatic essences.**

Vacuum packing machine interior

- o If any bits of food or fluids are located in the vacuum chamber, sealing strip, or seals, they must be cleaned with a paper towel.
- o Remove the vacuum chamber seal and the pressing seal and wash them in lukewarm water with a gentle washing agent.
- o Wipe the vacuum chamber with soft moistened cloth.
- o Wipe the cutting system with soft moistened cloth.

NOTE!

The seal must be completely dry before reinstallation in order to avoid the damages. The seal must be reinstalled in the original condition to assure the vacuum tightness.

Vacuum packing bags

- o The vacuum packing bags should be washed in lukewarm water with a gentle washing agent and completely dried.

WARNING!

In order to avoid food poisoning, never reuse a bag in which raw meat, fish, or fatty foods has been kept.

Vacuum containers

- o The accessories (vacuum containers, covers) must be cleaned according to their operation instructions.
- o Wash the container and cover in lukewarm water with a gentle washing agent.
- o All accessories must be dry before the next use.

Storage of the vacuum packing machine

- o Prior to storing the device in a dry place, ensure that it has been cleaned in accordance with the manufacturer's instructions.
- o Ensure that no foreign objects are found on the pressing seal and the sealing strip. Never place heavy objects on the vacuum packing machine .
- o The vacuum packing machine must be stored on flat and safe surface, in an area inaccessible to children.

! CAUTION!

Always store the vacuum packing machine with opened cover after packing; never lock the closed cover, as it will deform the seals and prevent correct operation of the vacuum packing machine .

7. Possible Malfunctions

In case of malfunction or damages contact the professional shop or our service department. Inspect the device for the malfunctions described below.

Problem	Possible cause and solution
The device does not work	▪ Check if the supply plug is correctly connected to the socket. Check the socket by connecting another device. ▪ Check the supply cable and plug for the damages. In case of their damage do not use the device. Contact the service company.
The device does not seal the first weld on the bag cut from the roll	▪ Check correct bag position according to section: **5.5.4 “Preparation of film roll bags”** ▪ Check if the pressing seal is in correct position and not damaged.
The device does not produce complete vacuum in the bags	▪ In order to correctly seal the open bag end must be placed in the vacuum chamber on its whole length. ▪ Check the sealing strip, pressing seal, and other seals for contamination. Clean the and install in appropriate position when required. ▪ The vacuum packing bag may be punctured. To check it, seal the bag with some air inside, immerse in water and squeeze. Air bubbles indicate that the bag is not tight. Seal the bag again or use another one.

Problem	Possible cause and solution
The bags are not sealed correctly	▪ When the sealing strip is overheated and melts the bag, lift the cover and wait a few minutes until it cools down. ▪ Check if the pressing seal is in correct position and not damaged.
The bag loses vacuum after sealing	▪ The sealing may be incomplete due to folds, crumbs, fat, or moisture. Reopen the vacuum packing bag, clean the upper part of its interior, remove all foreign objects from the sealing strip, and repeat the sealing operation. ▪ Check the bag for damages which may cause the vacuum loss. Cover the sharp edges of the bag content with the paper towel.
The device does not produce vacuum in the container	▪ Reconnect the container cover to the device suction nozzle with the hose (or the cover connector when required). ▪ Leave at least 3 cm of space between the container content and its upper edge. ▪ When the liquid product starts to overflow during th vacuum packing, it may result from insufficient cooling before packing. Cool the product in the refrigerator, not in the room temperature. ▪ Check the container upper edge and cover for damages. They must not be damaged in the sealing area. Clean the container edge and cover with the moistened cloth and repeat the vacuum packing when required. ▪ Check if the container cover seal is in correct position and not damaged.
The container loses vacuum	▪ Check if the seal under the central button of the container cover is in correct position.

8. Waste disposal

Discarding old devices

At the end of its service life the discarded device has to be disposed in accordance with the national regulations. It is advisable to contact a company which is specialized in waste disposal, or just contact the local disposal service in your community.

WARNING!

To exclude any abuse and the dangers involved make the waste device unfit for use before disposal. For that purpose disconnect device from mains supply and remove mains connection cable from the device.

NOTE!

For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

FRANÇAIS
Traduction
du mode d'emploi original

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver en un lieu facilement accessible !

1. Généralités 54
1.1 Informations concernant la notice d´utilisation 54
1.2 Explication des symboles 54
1.3 Responsabilité et garantie 55
1.4 Protection des droits d'auteur 55
1.5 Déclaration de conformité 55
2. Sécurité 56
2.1 Généralités 56
2.2 Consignes de sécurité relatives à l´usage de l´appareil 56
2.3 Utilisation conforme 57
3. Transport, emballage et stockage 58
3.1 Inspection suite au transport 58
3.2 Emballage 58
3.3 Stockage 58
4. Données techniques 59
4.1 Indications techniques 59
4.2 Aperçu des composants 59
4.3 Accessoires appropriés 61
5. Installation et utilisation 62
5.1 5.1 Consignes de sécurité 62
5.2 Installation et branchement 64
5.3 Les avantages du conditionnement sous vide 65
5.4 Principes du conditionnement à vide 67
5.5 Utilisation 71
5.5.1 Avant la première utilisation 71
5.5.2 Mise en marche de l'appareil 71
5.5.3 Réglages 71
5.5.4 Préparation des sacs à partir du film en rouleau 72
5.5.5 Conditionnement sous vide dans les sacs en rouleaux ou dans les sacs vendus par pièce de conditionnement sous vide 73
5.5.6 Utilisation de la fonction Manual Seal 73
5.5.7 Conditionnement sous vide dans les récipients de sous vide 74
6. Nettoyage et maintenance 74
6.1 Consignes de sécurité 74
6.2 Nettoyage 75
7. Anomalies de fonctionnement 76
8. Elimination des éléments usés 78

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d´utilisation

La présente notice d´utilisation décrit l´installation, la manipulation et la maintenance de l´appareil, elle sert de source d´informations et d´ouvrage de référence.

La connaissance et l´observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d´emploi sont la condition sine qua non d´une utilisation sûre et correcte de l´appareil.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l´utilisation de l´appareil.

La présente notice d´utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l´appareil afin que le personnel d´installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l´appareil sont indiquées dans la présente notice d´utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d´éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.

DANGER ! Risque lié au courant électrique !

Ce symbole attire l´attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.

AVERTISSEMENT !

Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures. Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.

ATTENTION !

Ce symbole désigne les consignes dont la inobservation peut entraîner l´endomma-gement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l´appareil.

REMARQUE !

Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de d´assurer une utilisation efficace et sans défaut de l´appareil.

1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d´utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.
Les traductions de la notice d´utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d´erreurs de traduction.
La version allemande ci-jointe de la présente notice d´utilisation fait foi.
Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d´options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.

REMARQUE !
Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- un non respect des indications de mise en service et de nettoyage ;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d´apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

1.4 Protection des droits d'auteur

La notice d´utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d´auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l´exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.

REMARQUE !
Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d´auteur et soumis à d´autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

1.5 Déclaration de conformité

CE

L´appareil correspond aux normes et directives actuelles de l´Union européenne. Nous l´attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles. Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l´appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L´observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l´appareil.

2.1 Généralités

L´appareil est conçu d´après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d´utilisation non conforme ou inappropriée.

La connaissance du contenu de la présente notice d´utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d´éviter les erreurs et, par conséquent, d´assurer une utilisation sûre et à l´abri des pannes.

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l´appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation exprès du fabricant.

N´utiliser l´appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

2.2 Consignes de sécurité relatives à l´usage de l´appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l´Union européenne valables au moment de la fabrication de l´appareil.

En cas d´usage commercial de l´appareil, l´exploitant s´engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l´état actuel de l´arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions. A l´extérieur de l´Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d´exploitation de l´appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d´utilisation, il convient d´observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d´utilisation de l´appareil, ainsi que les dispositions de protection de l´environnement en vigueur.

AVERTISSEMENT !

- L’appareil peut être utilisé par les **enfants à partir de 8 ans,** ainsi que par des personnes handicapées physique, moteur et/ou mentale, ou des personnes sans expérience ou sans connaissances, pour peu qu’elles utilisent l’appareil sous surveillance, ou qu’elles aient reçu des instructions sur l’utilisation de l’appareil et les risques encourus.
- **Ne pas** laisser les **enfants** s’amuser avec l’appareil.

- Les **enfants ne sont pas** autorisés à nettoyer et à **entretenir** l'appareil, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- **Ne pas laisser les enfants de moins de 8 ans** approcher de l'appareil et du câble d'alimentation.
- Conserver cette notice. En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.
- Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice.
- L'appareil est conçu pour une utilisation en intérieur uniquement.

2.3 Utilisation conforme

La sécurité de fonctionnement de l´appareil est garantie uniquement lors de l´utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique ou des lieux similaires, tels que :

→ dans les coins cuisine aménagés dans les magasins, bureaux ou autres sites d'activités de services ;

→ dans l'immobilier rural ;

→ pour les clients dans les hôtels, motels et autres lieux d'habitation similaires ;

→ dans des Bed & Breakfast.

L'appareil n'est pas destiné à un usage industriel permanent.

Cet appareil de mise sous vide est destiné **uniquement** à emballer des produits alimentaires ou autres objets appropriés.

AVERTISSEMENT !

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l´appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d´une utilisation non conforme de l´appareil sont exclues.

L´exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l´intégralité et l´absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l´étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l´appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l´appareil, lors d´un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l´appareil à notre service après-vente en cas d´éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l´appareil.

REMARQUE !

Si vous désirez éliminer l´emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d´emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l´appareil et les accessoires sont complets. S´il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu´à l´installation de l´appareil et en respectant les indications d´installation et de stockage apposées à l´extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- Ne pas garder les emballages à l´extérieur.
- Les tenir à l´abri de l´humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l´état général de tous les éléments et de l´emballage. Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

4. Données techniques

4.1 Indications techniques

Nom	Appareil de mise sous vide VAK100
Code-no.:	**300741**
Matériaux :	matière synthétique, blanche
Valeurs d'alimentation :	0,13 kW / 220-240 V 50 Hz
Pompe à vide :	0,72 m³/h (env. 12 l/min.)
Barre à souder :	300 mm
Dimensions :	L. 400 x P. 185 x H. 100 mm
Accessoires :	1 rouleau de film plastique (20 cm x 300 cm), 1 rouleau de film plastique (30 cm x 300 cm), 1 conduit (pour l'emballage à vide extérieur)
Masse :	2,65 kg

Sous réserve de modifications !

4.2 Aperçu des composants

REMARQUE !

Sur l'intérieur de couverture du manuel vous trouverez un résumé des éléments les plus importants et les illustrations pour une utilisation facile de l'appareil de mise sous vide. Pendant la lecture du manuel, cet intérieur de couverture devrait être ouvert afin de consulter les figures.

(1) Panneau de commande – pour le réglage des fonctions variées de l'appareil.

(2) Touches de déverrouillage – presser ces touches permet d'ouvrir le couvercle de protection (4).

(3) Buse d'arrivée d'air – à raccorder avec le conduit afin de créer le vide dans les emballages à vide appropriés.

(4) Couvercle de protection – l'ouverture dans une position supérieure donnée permet la découpe et le positionnement des sacs avant de procéder à l'emballage sous vide.

(5) Logement du rouleau de film plastique – pour y placer le rouleau de film adapté.

(6) Mécanisme de découpe – pour découper dans le film les sacs d'emballage sous vide.

(7) Chambre à vide – emplacement de positionnement des sacs à emballage sous vide et évacuation de l'air.

(8) Bande à souder - élément chauffant pour la fermeture/soudure étanche des sacs à vide.

(9) Joint à pression – presse le sac de conditionnement sous vide à la bande à souder.

(10) Joints – garantissent l'étanchéité du vide dans la chambre à vide et permettent l'évacuation de l'air des sacs à conditionnement sous vide.

! ATTENTION !

Après avoir terminé le conditionnement, gardez toujours l'appareil avec le couvercle de protection ouvert; ne jamais verrouiller le couvercle fermé, car cela pourrait déformer les joints et perturber le fonctionnement de l'appareil

(11) Câble d'alimentation et **logement de câble**.

(12) Pieds antidérapants - préviennent de glissements de l'appareil lors de son utilisation.

Fonctions des touches de commande

1.1 Slow touche de sélection du petit débit d'aspiration d'air par la pompe.

1.2 Normal touche de sélection du grand débit d'aspiration d'air par la pompe.

1.3 Dry touche de sélection de soudure de l'emballage avec des produits alimentaires secs.

1.4 Humid Touche de sélection de soudure des emballages avec produits alimentaires humides.

1.5 Vacuum & Seal / Cancel

Touche (TEMOIN BLEU) pour le démarrage automatique du cycle de conditionnement dans les sacs à vide avec la soudure effectuée à la suite. Cette touche possède aussi la fonction **Cancel** permettant l'annulation du processus d'emballage en cours.

1.6 Canister Touche pour la mise en route automatique du cycle de conditionnement dans les récipients de conditionnement sous vide.

1.7 Marinating Touche de mise en route du cycle de marinade rapide, **à utiliser uniquement dans les récipients prévus pour la marinade.**

1.8 Manual Seal Touche (TEMOIN ROUGE) de mise en marche manuelle de soudure des sacs de conditionnement sous vide.

4.3 Accessoires appropriés

! ATTENTION !

Pour garantir une aspiration d'air irréprochable et sans danger, pour l'emballage sous vide des produits alimentaires, veuillez utiliser les rouleaux de film fournis avec l'appareil ainsi que les accessoires BARTSCHER figurant dans le tableau ci-dessous. Seuls ces accessoires ont été conçus et adaptés de manière précise à l'appareil et peuvent garantir un emballage sous vide parfait de vos produits alimentaires.

Pour l'emballage sous vide des produits alimentaires, vous pouvez utiliser des sacs ou des récipients.

Les sacs de conditionnement sous vide se prêtent aux produits fermes ou à la consistance molle et non sensibles au broyage.

Indication importante :

Pour l'emballage sous vide, utilisez uniquement les sacs spéciaux de conditionnement sous vide (au verso ondulé, sacs extrudés pour le conditionnement sous vide) !

Dans les **récipients de conditionnement sous vide rigides** il est possible d'emballer les produits alimentaires sous forme de poudre (comme le café) ou les produits délicats, ne supportant pas la compression tels que les fraises, tomates ou prêts à consommer sous la forme de soupes ou de sauces.

Accessoires (non fournis avec l'appareil !)

	Récipient à vide, 1,5 l Plastique, récipient transparent, couvercle blanc, possibilité d'empilement Dimensions : L. 135 x P. 135 x H. 180 mm Masse : 0,3 kg **Indication importante :** Ce récipient **ne se prête pas** aux marinades !	**Code-no.: 300422**
	Lot de films en rouleaux (2 rouleaux 22 cm x 500 cm)	**Code-no.: 300418**
	Lot de films en rouleaux (2 rouleaux 28 cm x 500 cm)	**Code-no.: 300419**

	Sacs à vide, verso ondulé, extrudés Dimensions : 160 x 250 mm Capacité 1,2 litres	**Code-no.: 300411**
	Sacs à vide, verso ondulé, extrudés Dimensions: 200 x 300 mm Capacité 2,5 litres	**Code-no.: 300412**
	Sacs à vide, verso ondulé, extrudés Dimensions: 300 x 400 mm Capacité 7,5 litres	**Code-no.: 300413**

5. Installation et utilisation

5.1 5.1 Consignes de sécurité

- Le fabricant fournit tous les meilleurs efforts pour que chaque produit réponde aux plus hautes exigences de sécurité. Cependant, vous devez toujours - comme dans le cas de tout autre appareil électrique - suivre les précautions de sécurité de base pour éliminer les risques potentiels pour les personnes, animaux et objets
- Avant la première utilisation, puis régulièrement lors de l'utilisation de l'appareil, veuillez vérifier si le cordon n'est pas endommagé. En cas d'endommagement, son remplacement doit être confié au fabricant, à un service ou à un électricien qualifié pour exclure les risques potentiels.
- Ne mettez pas le câble d'alimentation en contact avec des sources de chaleur ou des arêtes vives. Ne le laissez pas suspendu sur une table ou un comptoir. Ne vous exposez pas à une situation où une personne peut le piétiner ou chuter sur le câble.
- Ne pas tordre le câble, ne pas le compresser ni le nouer; toujours le défaire sur toute sa longueur.
- Ne placez jamais cet appareil ni aucun autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas placer le câble d'alimentation sur un tapis ni sur aucun autre matériau isolant de la chaleur et ne pas couvrir. Maintenir à l'écart du poste de travail et ne pas immerger dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Ne pas utiliser l'appareil si celui-ci ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé ou s'il est tombé sur le sol.

- Ne pas utiliser d'accessoires ni de pièces détachées qui ne sont pas recommandés par le fabricant. Ceux-ci peuvent présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil, ou encore provoquer des blessures, en outre, cela entraîne la perte du droit de garantie.
- Avant de commencer à utiliser l'appareil, lisez les instructions et conservez-les dans un endroit accessible.
- L'appareil n'est pas destiné à une utilisation continue. Par conséquent, entre chaque cycle de fonctionnement, veuillez aménager une pause d'1 minute minimum.
- L'utilisation intensive de l'appareil peut entraîner l'arrêt automatique par le système de protection thermique. Dans ce cas, veuillez laisser l'appareil refroidir pendant au moins 20 minutes afin que le système de protection thermique déverrouille l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'une surface brûlante ni sur une telle surface.
- L'enceinte de l'appareil n'est pas protégée contre la pénétration de liquides. Éviter d'aspirer du liquide dans la chambre à vide. Si cela se produit, nettoyer et sécher immédiatement la chambre à vide.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau et ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise électrique sont mouillés. Si cela se produit au cours de l'utilisation, mettez des gants en caoutchouc et retirez immédiatement la fiche de la prise d'alimentation. **Ne pas enlever ni toucher à un appareil immergé dans l'eau tant que la fiche n'a pas été retirée de la prise d'alimentation.** Après l'avoir retiré de l'eau, ne plus jamais utiliser l'appareil (confiez-le à un service autorisé ou à un magasin spécialisé).
- Lors de l'utilisation de l'appareil, ne jamais toucher à la bande à soudure. **Risque de brûlures !**
- Après avoir utilisé l'appareil, retirez toujours la fiche de la prise d'alimentation.
- **Ne jamais** ouvrir l'appareil, ni y effectuer de modifications. L'entretien et les réparations doivent être confiés uniquement à un spécialiste qualifié. Utilisez uniquement les pièces détachées et les accessoires originaux. **N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil.** Des réparations non autorisées entraînent la perte de la garantie.
- Ne pas utiliser un couvercle ou un récipient à vide fêlé ou endommagé !

5.2 Installation et branchement

- Déballer l'appareil et éliminer tout le matériel d'emballage.
- Placer l'appareil sur une surface sèche, égale et sûre, qui soit en état de supporter le poids de l'appareil.
- **Ne jamais** installer l'appareil sur une surface inflammable.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'une flamme nue, de fours électriques ou à gaz ou de toute autre source de chaleur.
- **Ne jamais** placer l'appareil à proximité de matériaux inflammables, tels que de l'alcool, du white spirit, de l'essence, etc.
- **Ne jamais** placer l'appareil sur le bord ou sur les côtés d'un plan de travail. Devant l'appareil, aménagez suffisamment de place pour pouvoir y placer les sacs en film plastique.
- Veuillez porter une attention particulière à la bonne circulation de l'air. De chaque côté, veuillez préserver une marge d'au moins 20 cm; et un espace de 1 m au-dessus de l'appareil.
- L'appareil doit être placé à un endroit inaccessible aux enfants. Veuillez faire attention à ce que les enfants en bas âge en ne puissent tirer l'appareil au moyen du câble d'alimentation.

DANGER ! Risque lié au courant électrique !
L´appareil peut causer des blessures en cas d´installation non conforme.

Avant de procéder à son installation, comparer les données du réseau électrique local aux indications techniques de l´appareil (voir plaque signalétique).

Brancher l´appareil uniquement lorsqu´il y a conformité!

Respecter les consignes de sécurité !

L'appareil ne peut être branché qu'à une prise monophasée conforme, avec système de protection.

Ne pas débrancher le cordon d'alimentation en tirant sur le câble ; toujours tirer par la fiche.

- Le circuit électrique de la prise doit assurer au minimum 16A. Ne raccorder l'appareil que directement à une prise murale ; ne pas utiliser de rallonge ou de multiprise.
- Placer l'appareil de telle sorte que la fiche soit facilement accessible, afin de pouvoir débrancher l'appareil rapidement en cas de besoin.

5.3 Les avantages du conditionnement sous vide

Avec le conditionnement sous vide, après le retrait de l'air, le sac en film plastique ou le récipient sont fermés de manière hermétique freinant ou ralentissant ainsi le processus de dégradation des produits alimentaires. Grâce au conditionnement sous vide, la période de conservation des produits alimentaires est prolongée de trois à cinq fois. Le goût et les vitamines sont ainsi préservés.

De cette manière, les produits alimentaires sont protégés du dessèchement et de l'oxydation, des bactéries et des moisissures.

Le conditionnement par l'utilisation du vide est un processus de conservation recommandé pour les produits alimentaires frais et doit être associé aux basses températures. Par conséquent, les produits conditionnés sous vide doivent être conservés au réfrigérateur, au congélateur ou au surgélateur afin d'obtenir les meilleurs résultats.

À méthode de conservation au froid égale, les aliments peuvent être conservés beaucoup plus longtemps que s'ils n'étaient pas conservés sous vide, avec une période de conservation qui ne s'élèverait alors qu'à quelques heures ou à quelques jours.

Le conditionnement sous vide est utilisé afin d'améliorer l'organisation du travail, de conserver les aliments de manière plus saine et de faire des économies :

- Il peut être utilisé selon des occasions particulières,
  - pour emballer les aliments sous vide et prolonger ainsi la durée de conservation,
  - afin de préparer à l'avance des repas pour toute la semaine,
  - pour conserver salades, légumes et herbes aromatiques (ils garderont fermeté et fraîcheur);
- Les huiles de haute qualité et produits similaires peuvent être stockés sans problème directement en bouteille;
- Cela permet de libérer de la place dans le congélateur;
- Les produits alimentaires sont protégés du dessèchement et de l'oxydation ;
- De cette manière, il est possible de mariner rapidement et durablement (20 minutes dans le vide suffisent);
- De cette manière, il est aussi possible de conditionner à nouveau les produits de viande, saucisses ou fromages qui étaient déjà emballés sous vide (le goût est conservé) ;
- Vous pouvez faire des économies, en effet, tous les restes peuvent être conservés sans problème et consommé plus tard;
- Tous les types de légumes et fruits peuvent être achetés en saison, conditionnés sous vide et ainsi conservés plus longtemps.

Toutes les informations fournies dans le tableau ci-dessous sont des valeurs approximatives qui dépendent de l'état irréprochable de l'emballage et des propriétés qualitatives originales des produits alimentaires.

! ATTENTION !

Les produits susceptibles de se dégrader doivent être conservés au congélateur ou au réfrigérateur.

Si le conditionnement sous vide prolonge la durée des produits alimentaire, il ne permet cependant pas d'en faire des « conserves », c'est à dire des produits supportant la conservation à température ambiante.

Durée de conservation des aliments avec et sans emballage sous vide:

	Durée de conservation sans la mise sous vide	Durée de conservation sous vide
Produits alimentaires réfrigérés (5+/-2℃)		
Viande rouge	3 - 4 jours	**8 - 9 jours**
Viande blanche	2 - 3 jours	**6 - 9 jours**
Poissons entiers	1 - 3 jours	**4 - 5 jours**
Gibiers	2 - 3 jours	**5 - 7 jours**
Charcuteries	7 - 15 jours	**25 - 40 jours**
Charcuteries en tranches	4 - 6 jours	**20 - 25 jours**
Fromages à pâte molle	5 - 7 jours	**14 - 20 jours**
Fromages à pâte dure et semi-dure	15 - 20 jours	**25 - 60 jours**
Légumes	1 - 3 jours	**7 - 10 jours**
Fruits	5 - 7 jours	**14 - 20 jours**
Produits alimentaires cuits et réfrigérés (5+/-2℃)		
Purée de légume et soupe	2 - 3 jours	**8 - 10 jours**
Produits à base de farine et risotto	2 - 3 jours	**6 - 8 jours**
Bouillon de viande et rôtis	3 - 5 jours	**10 - 15 jours**
Gâteaux fourrés (avec crème et fruits)	2 - 3 jours	**6 - 8 jours**
Huile de friture	10 - 15 jours	**25 - 40 jours**
Produits alimentaires congelés (-18 +/-2℃)		
Viandes	4 - 6 mois	**15 - 20 mois**
Poissons	3 - 4 mois	**10 - 12 mois**
Légumes	8 - 10 mois	**18 - 24 mois**
Produits alimentaires à température ambiante (25+/-2℃)		
Pain	1 - 2 jours	**6 - 8 jours**
Biscuits emballés	4 - 6 mois	**12 mois**
Produits à base de farine	5 - 6 mois	**12 mois**
Riz	5 - 6 mois	**12 mois**
Farine	4 - 5 mois	**12 mois**
Fruits secs	3 - 4 mois	**12 mois**
Café moulu	2 - 3 mois	**12 mois**
Tisanes en poudre	5 - 6 mois	**12 mois**
Produits lyophilisés	1 - 2 mois	**12 mois**
Lait en poudre	1 - 2 mois	**12 mois**

5.4 Principes du conditionnement à vide

Indications importantes

1. Lavez-vous soigneusement les mains, nettoyez tous les outils et le plan de travail qui seront utilisés pour couper et emballer les aliments sous vide.
2. Lors de la préparation des produits alimentaires utilisez des gants autant que possible.
3. Pour le conditionnement sous vide, utilisez uniquement des produits alimentaires frais.
4. Après l'emballage sous vide, placez immédiatement les aliments périssables dans le réfrigérateur ou le congélateur, ne pas les laisser trop longtemps à la température ambiante.
5. Répartissez bien les aliments emballés sous vide dans le réfrigérateur ou le congélateur pour permettre une réfrigération/congélation plus rapide.
6. Les produits alimentaires retirés de leur emballage original doivent être consommés avant expiration de leur date de conservation figurant sur cet emballage.
7. Le conditionnement sous vide prolonge le temps de conservation des produits alimentaires secs. Les produits ayant une valeur en graisse élevée rancissent plus vite s'ils sont exposés à l'oxygène et à la chaleur. Le conditionnement sous vide prolonge également le temps de conservation des noix, noix de coco séchées et céréales. Conserver dans un lieu sec à l'abri de la lumière.
8. Le conditionnement sous vide ne prolonge pas le temps de conservation des fruits et légumes tels que les bananes, les pommes ou les pommes de terre, à moins que celles-ci soient épluchées avant le conditionnement sous vide.
9. Certains types de légumes comme les brocolis, choux-fleurs, ou choux blancs, après conditionnement sous vide produisent des gaz. Par conséquent, avant d'être emballés sous vide, ces légumes doivent être blanchis et congelés.
10. Afin d'emballer à nouveau sous vide des plats qui ont été déjà retirés d'un emballage sous vide, veuillez respecter les recommandations concernant leur conservation au froid après ouverture afin que cette deuxième conservation soit sans danger.
11. Il convient de consommer immédiatement des aliments périssables qui ont été au préalable chauffés, décongelés ou retirés du réfrigérateur. **Ne pas** manger des aliments qui sont restés quelques heures à l'extérieur du réfrigérateur, en particulier s'ils ont été préparés avec une sauce épaisse et stockés dans un emballage sous vide ou dans un environnement anaérobique.
12. Les produits tendres et délicats (poissons, fraises des bois, etc.) doivent être pré-congelés pendant la nuit. Après cette pré-congélation préalable, ces produits peuvent être conditionnés sous vide, et ensuite, placés au congélateur.

! ATTENTION !

L'emballage sous vide <u>n'est pas un substitut</u> de la congélation ou de la surgélation! Chaque produit alimentaire périssable qui nécessite une congélation avant l'emballage sous vide, doit être aussi refroidi et congelé après le conditionnement sous vide.

Conditionnement sous vide destiné à la congélation

- Dans le cas d'une conservation appropriée, l'appareil permet de prolonger la fraicheur des aliments. Les aliments doivent être conditionnés dans un état aussi frais que possible.
- Les produits fragiles ou ceux qui doivent conserver leur forme et leur aspect peuvent être endommagés lors du conditionnement sous vide du produit frais. Les produits délicats tels que la viande, les poissons, les fraises, les canapés, etc. doivent être pré-congelés.
  Ils peuvent être congelés 24 heures avant que n'apparaisse la brûlure du gel. Après la précongélation, les produits peuvent être conditionnés sous vide dans les sacs et conservés plus longtemps dans le congélateur, afin de conserver leur goût et leur valeur nutritive.
- Afin de conditionner des mets liquides sous vide tels que les soupes, les ragoûts ou les plats mijotés, veuillez d'abord congeler sous la forme cuisinée ou dans leur plat, puis conditionnez sous vide, puis dans l'état congelé, conserver au congélateur.
- Les légumes frais doivent être lavés et épluchés, puis, avant le conditionnement sous vide, soumis à un blanchiment rapide à l'eau bouillante (blanchir éventuellement dans le four à micro-onde), mais ne pas trop cuire de façon à conserver la fermeté des légumes. Après refroidissement, conditionner sous vide selon les portions désirées.
- Pour conditionner les mets non-congelés, veuillez prendre environ 5 cm de plus de film afin de compenser de cette manière la dilatation des aliments en état de congélation. Placer la viande ou le poisson sur un essuie-tout alimentaire et emballer à vide dans le sac avec l'essuie-tout. Ainsi, le jus du produit sera absorbé.
- Avant le conditionnement sous vide, les mets tels que la pita, les crêpes ou les hamburgers doivent être séparés par du papier de cuisson ou du film alimentaire. Ceci facilitera le retrait de chaque pièce et vous permettra de refermer hermétiquement le reste avant de le replacer au congélateur.

Conditionnement à vide destiné au réfrigérateur

- Les repas peuvent être préparés à l'avance en portions appropriées et conservés sous forme d'emballages sous vide au réfrigérateur, puis réchauffés selon les besoins.

Conditionnement sous vide destiné au cellier

- Le conditionnement sous vide peut être utile y compris dans le cas de produits alimentaires qui peuvent être conservés à température ambiante (café, farine, produits à base de farine, sucre, etc.). Si ces produits ne seront pas utilisés pendant quelques jours, par exemple à cause d'un départ en congé, il convient de les protéger par un conditionnement sous vide. Cela permet de conserver leur fraîcheur et de les protéger contre l'action de la température ambiante, les champignons, les moisissures, et les insectes.

Décongélation des produits alimentaires emballés dans des sacs sous vide

- Les produits emballés dans les sacs sous vide, tels que les viandes, les poissons, les fruits et les légumes ou autres produits délicats peuvent être décongelés lentement au niveau le plus bas du réfrigérateur.
- Décongelez le pain ou la pita à température ambiante.
- Les soupes et autres plats liquides doivent être réchauffés directement dans le sac sous vide dans un bain d'eau chaude jusqu'à ce qu'ils soient complètement chauds. Pour décongeler à température ambiante ou dans un bain chaud, veuillez découper l'un des angles du sac sous vide afin d'éliminer le vide et de laisser une sortie à la vapeur.
- Les produits doivent être consommés peu de temps après leur décongélation. **Ne jamais** recongeler un produit alimentaire.

Reconditionnement sous vide des produits alimentaire déballés

- De nombreux produits alimentaires comme les fromages ou les mets à base de viande sont vendus dans des emballages commerciaux sous vide. Même après ouverture de ces produits, il est possible de conserver leur fraîcheur et leur goût par un reconditionnement dans les sacs sous vide.

! ATTENTION !

Les produits alimentaires déballés doivent toujours être consommés avant la date limite de consommation figurant sur l'emballage original. Après l'avoir réemballé sous vide, le produit doit être conservé avec le maximum de prudence et d'hygiène.

Indications concernant le conditionnement sous vide

- En emballant sous vide des produits alimentaires comportant des angles ou des formes aigus par ex. des os ou des pâtes sèches, de tels endroits doivent être protégés d'un papier alimentaire afin de prévenir l'endommagement du sac.
- Lors du conditionnement sous vide, afin que les produits alimentaires fragiles ne se brisent pas, et les produits délicats comme les biscuits ou les gâteaux ne se brisent pas, utilisez les récipients pour leur conservation.
- L'emballage sous vide permet de protéger différents objets. Lors du camping, il est possible de conserver allumettes, pharmacie de secours ou vêtements au sec. Votre triangle de signalisation, une fois emballé sous vide, sera toujours prêt à l'emploi. Le tabac à pipe peut être conservé plus longtemps. De même le piquage et le ternissement de l'argent ou des objets de collection peuvent être éliminés grâce au conditionnement sous vide.

Principes de sécurité concernant le stockage des produits alimentaires

Le conditionnement sous vide change sensiblement la manière et les méthodes de conservation des produits alimentaires. En prenant l'habitude de conditionner sous vide, cette technique devient rapidement un élément inséparable du processus de préparation des plats. Lors de l'emballage sous vide et du stockage, il convient de respecter les principes suivants, afin de garantir à la nourriture une qualité appropriée:

1. La réaction chimique de la nourriture avec l'air, la température, l'humidité, les réactions enzymatiques, l'apparition de micro-organismes le contact avec les insectes conduisent à la détérioration de la nourriture.
2. La cause principale de la dégradation des substances nutritives, de leurs propriétés, de leur goût et de leurs qualités est l'oxygène contenu dans l'air. Le développement de micro-organismes est dans une large mesure provoqué par l'air, car celui-ci apporte ou retire de l'humidité, même lorsque la nourriture est emballée dans un matériau résistant à l'humidité. La nourriture congelée, exposée à l'air froid du congélateur subit un dessèchement et une oxydation.
3. Un conditionnement à vide élimine environ 90% de l'air contenu dans l'emballage. Pour une teneur de l'air en oxygène d'environ 21%, l'élimination de 90% signifie que dans un met emballé sous vide, il ne reste que 2 ou 3% d'oxygène. Avec une valeur en oxygène inférieure à 5%, la plupart des micro-organismes ne peuvent se développer.
4. En général, on distingue 3 types de micro-organismes : les moisissures, les levures et les bactéries. Les micro-organismes sont présents partout, cependant ils deviennent dangereux seulement dans certaines conditions.
5. Dans un milieu avec une quantité faible d'oxygène ou sans humidité, les moisissures ne peuvent pas se développer. Dans un milieu humide contenant du sucre à une température moyenne, les levures se développent. La conservation à basse température ralentit le développement des levures, tandis que dans le congélateur, celui-ci est stoppé. Les bactéries se développent en présence d'air ou sans air.
6. L'un des types de bactéries les plus dangereux est le Clostridium Botulinum, qui se développe dans un milieu qui lui est propre, sans air, dans une plage de température entre 4 °C et 46 °C. Les meilleures conditions pour le développement de ces bactéries sont offertes par une nourriture ne contenant pas d'acides, un milieu pauvre en air et des températures supérieures à 4 °C se maintenant p endant une longue période.
7. Les aliments congelés, séchés, contenant une grande quantité d'acide, de sels ou de sucre sont résistants au botulinum. Les aliments ne contenant pas d'acides comme la viande, les fruits de mer, les olives, la volaille, le poisson, les œufs et les champignons, ceux contenant une petite quantité d'acide comme les légumes, et ceux contenant une quantité moyenne d'acide comme les tomates mûres, l'oignon, le peperoni, les figues et les concombres sont rapidement attaqués par le Botulinum.
8. Ces aliments, même s'ils doivent être conservés peu de temps, doivent être stockés au frais ; sur de plus longues périodes, ils doivent être congelés, et consommés immédiatement après avoir été cuits.

9. Certains aliments secs tels que la farine ou les céréales peuvent contenir des larves d'insectes. Si ces produits ne sont pas stockés dans un emballage sous vide, les larves peuvent éclore lors de la conservation et contaminer les aliments. Afin d'éviter l'éclosion des insectes, les produits devraient être conditionnés sous vide.
10. Afin d'éviter que l'aliment ne se perde, conservez-le à des basses températures, car peu de micro-organismes peuvent se développer sans accès à l'air.
11. Si la température dans le réfrigérateur est supérieure à 4 °C (en particulier pendant une longue période), des micro-organismes nocifs ont alors des conditions favorables de développement. Il est donc recommandé de maintenir une température inférieure à 4 °C dans le réfrigérateur.
12. Si la température dans le congélateur est inférieure à -17 °C, elle est appropriée à la conservation des aliments, bien que la congélation ne supprime pas les micro-organismes, mais freine leur développement.
13. La température a également une influence sur la conservation des aliments secs emballés à vide: leur période de conservation est prolongée 3 à 4 fois à chaque fois que la température descend de 10 °C.

5.5 Utilisation

5.5.1 Avant la première utilisation

- Avant chaque utilisation, veuillez nettoyer soigneusement l'appareil, la surface de travail et les accessoires qui seront en contact avec les produits alimentaires (récipients à vide, couvercles, etc.), respectez en cela les indications fournies dans le chapitre **6.2 „Nettoyage".**

5.5.2 Mise en marche de l'appareil

- Insérer la **fiche d'alimentation** (11) dans la prise d'alimentation (voir les données techniques). Les diodes **1.2** et **1.4** des touches **Normal** et **Humid** s'allument.

5.5.3 Réglages

- Les réglages peuvent être effectués lorsque la **fiche d'alimentation** (11) est branchée sur la prise. Afin de modifier un réglage donné, il suffit de presser la touche appropriée.

Sélection du débit d'aspiration de l'air

L'appareil à conditionnement sous vide possède la possibilité de sélectionner le débit d'aspiration de l'air par la pompe, ce qui facilite le processus de conditionnement.

Lors de la mise en marche de l'appareil, le débit **Normal (1.2)** est sélectionné par défaut, c'est le débit le plus grand qui est utilisé en temps normal pour le conditionnement.

Si vous devez emballer des produits alimentaires fragiles dans les sacs sous vide, il est recommandé de choisir la fonction **Slow (1.1)** qui réduit le débit d'aspiration de l'air par la pompe, ainsi vous pourrez surveiller le processus d'aspiration et terminer l'opération par la soudure manuelle du sac en pressant la touche **Manual Seal (1.8)** au moment opportun.

Réglage du type de soudure

L'appareil de conditionnement sous vide offre la possibilité de choisir le type de soudure.

Pour le choix final du la soudure des sacs, vous devez tenir compte du type de produit alimentaire à emballer ainsi que de la température ambiante. Afin d'optimaliser le résultat final, vous pouvez choisir l'un des deux types de soudure :

Dry (1.3) → pour les aliments secs, comme les gâteaux, le riz, le café ;

Humid (1.4)→ pour les viandes rouges et les poissons, qui peuvent sécréter du sang ou du jus.

5.5.4 Préparation des sacs à partir du film en rouleau

REMARQUE !

Pour l'emballage sous vide, utilisez uniquement les sacs sous vide spéciaux (sacs au verso ondulé, extrudés).

- Les sacs d'emballage sous vide sont disponibles en différentes tailles. Choisissez la taille adaptée au produit qui doit être conservé. Assurez-vous que le sac est au moins 8 cm plus long que le produit conservé et rajouter 2 cm pour une utilisation ultérieure du sac.

  Indication: en cas d'utilisation de sacs d'emballage sous vide vendus par pièce, voir le point 5.5.5 du présent manuel.

- Soulevez le **couvercle de protection** (4) et le **mécanisme de découpe** (6), placez le rouleau à sacs pour le conditionnement sous vide (**fig. A**) tout en laissant une bande qui vous permettra ensuite de tirer plus facilement, puis fermez le **mécanisme de découpe** (6).

  ATTENTION !

  Lors de la fermeture du mécanisme de découpe (6) veillez à ce que le couteau se trouve sur l'une des extrémités du logement dans lequel il se déplace. Le couteau NE DOIT JAMAIS SE TROUVER AU MILIEU du mécanisme de découpe (fig. B).

- Retirer du rouleau un morceau de film de longueur appropriée (**fig. B**). Presser le **couteau** du **mécanisme de découpe** (6) et en commençant par une extrémité du sac d'emballage sous vide, déplacer le couteau sur toute la longueur. De cette manière, vous pouvez obtenir une découpe propre et précise (**fig. C**). A cette étape, vous pouvez sceller l'un des côté ouverts du sac en procédant selon les étapes suivantes :
- Soulever **le couvercle de protection** (4) de l'appareil et le placer en position ouverte.
- Placer l'un des côtés ouverts du sac sur **le joint à pression** (9) (**fig. D**).

- Refermer **le couvercle de protection** (4) et presser simultanément sur les deux côtés (**fig. E**). L'émission d'un clic sonore signifie que **le couvercle de protection** (4) est bien verrouillé.
- Presser la touche **Manual Seal** (1.8) (**fig. F**) afin de souder le sac. Patientez jusqu'à ce que la touche **Manual Seal** (1.8) s'éteigne.
- Presser **la touche de déverrouillage** (2) (**fig. G**), afin d'ouvrir **le couvercle de protection** (4).
- Ouvrir **le couvercle de protection** (4) et enlever le sac de conditionnement sous vide.
- Vérifier la soudure obtenue qui doit être uniforme, en ligne transversale et qui ne doit pas présenter de plissures (**fig. H**). Si la soudure est incomplète, répéter le processus d'emballage.

5.5.5 Conditionnement sous vide dans les sacs en rouleaux ou dans les sacs vendus par pièce de conditionnement sous vide

- Soulever **le couvercle de protection** (4) et le placer en position ouverte.
- Placer le produit alimentaire dans le sac de conditionnement sous vide et essuyer les liquides ou les restes de nourriture à l'intérieur de l'extrémité du sac qui doit être scellée.
- Placer le sac et son contenu devant l'appareil de telle manière à ce que le côté ouvert du sac de trouve dans **la chambre à vide** (7) (**fig.** I).
- Fermer le **couvercle de protection** (4) et presser simultanément sur les deux côtés (**fig. K**). L'émission d'un clic sonore signifie que le couvercle de protection (4) est bien verrouillé.
- Presser la touche **Vacuum & Seal** (1.5) (**fig. L**), afin de mettre en marche le processus de soudure. . Patientez jusqu'à ce que la touche **Vacuum & Seal** (1.5) s'éteigne.
- Presser **la touche de déverrouillage** (2) (**fig. M**), d'ouvrir **le couvercle de protection** (4).
- Vérifier la soudure obtenue qui doit être uniforme, en ligne transversale et qui ne doit pas présenter de plissures (**fig. H**). Si la soudure est incomplète, répéter le processus d'emballage.

5.5.6 Utilisation de la fonction Manual Seal

- Presser cette touche permet de mettre en marche immédiatement la phase de soudure du sac. Le type de soudure est déterminé par une sélection préalable (voir la **partie 5.5.3 « Réglages »**).
- Dans le cas du conditionnement des produits alimentaires délicats et fragiles 'par ex. gâteau, riz, café, etc.) il est conseillé de régler la petite vitesse d'aspiration de l'air par la pompe en pressant la touche **Slow**. Ainsi, vous pouvez surveiller la phase d'aspiration de l'air et éviter l'écrasement du produit alimentaire.
- Pressez la touche **Manual Seal (1.8)** lorsqu'une quantité d'air suffisante a été aspirée.

5.5.7 Conditionnement sous vide dans les récipients de conditionnement sous vide

ATTENTION : utilisez uniquement les récipients de conditionnement sous vide appropriés (par ex. de la société Bartscher Code-no. 300422), seuls ces récipients ont été conçus pour être adapté précisément à l'appareil et peuvent garantir un conditionnement sous vide rigoureux de vos produits alimentaires.

- Remplir le récipient sous vide au maximum jusqu'à 3 cm du bord supérieur et placer le couvercle.
- A l'aide du **conduit** (15), brancher le couvercle du récipient à vide à **la buse d'aspiration de l'air** (3) sur l'appareil **(fig. N**).
- Refermer **le couvercle de protection** (4). Presser la touche **Canister** (1.6) (**fig. N**). L'appareil créé le vide dans le récipient et s'arrête automatiquement lorsque l'opération est terminée.
- Retirer **le conduit** (15) du couvercle du récipient sous vide.
- Afin d'ouvrir le récipient sous vide, pressez le bouton central (16), puis ouvrir la fermeture de sécurité (**fig. N**). Vous devriez alors entendre le bruit d'aspiration d'air qui entre dans le récipient sous vide. Ce bruit est la garantie que le contenu du récipient était emballé correctement, hermétiquement sous vide.

6. Nettoyage et maintenance

6.1 Consignes de sécurité

- Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher l'alimentation électrique et laisser refroidir l´appareil.
- Ne laissez surtout pas l'eau pénétrer à l'intérieur de l'appareil. Dans le cas ou un liquide pénétrerait accidentellement à l'intérieur de l'appareil, ne branchez pas la fiche sur une prise du secteur, n'utilisez pas l'appareil et contactez nos services. **Risque d'électrocution !**
- Ne **jamais** plonger l´appareil, le cordon et la ficher dans l´eau ou autres liquides.

AVERTISSEMENT !

L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct. Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !

- **Ne pas** utiliser d'outils contondant en métal (par ex. ciseaux, couteaux, ou grattoirs) pour enlever les salissures, car ceux-ci peuvent endommager la surface.
- En outre, l'utilisation du chlore ou d'autres produits nettoyants à base d'acide chlorhydrique, d'acide fluorhydrique ou d'acide sulfurique (qui sont les composants de certains produits détartrants) peut entraîner l'endommagement de la surface.

6.2 Nettoyage

Surface extérieure de l'appareil

- o Nettoyez régulièrement l'appareil.
- o Avant et après utilisation, nettoyez **la surface extérieure de l'appareil** à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et d'un produit nettoyant doux. **Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs, de solvants ni de produits à base d'essences aromatiques** !

Intérieur de l'appareil

- o Si des restent de nourriture ou de liquides se déposent dans la chambre à vide, sur la bande à souder ou le joint à pression, essuyez-les à l'aide d'essuie-tout en papier.
- o Enlever le joint de la chambre à vide et le joint de pression et laver à l'eau chaude avec un peu de produit nettoyant doux. .
- o Essuyer la chambre à vide à l'aide d'un chiffon doux et humide.
- o Essuyer le mécanisme de découpe à l'aide d'un chiffon doux et humide.

REMARQUE !
Avant d'être remis à sa place, le joint doit avoir complètement séché puis être replacé soigneusement afin d'éviter tout endommagement. Le joint doit être replacé dans son état originel afin d'assurer un vide hermétique.

Sacs de conditionnement sous vide

- o Les sacs de conditionnement sous vide doivent être lavés à l'eau chaude avec un produit nettoyant doux, puis séchés complètement.

AVERTISSEMENT !
Afin d'éviter tout empoisonnement alimentaire, surtout ne jamais réutiliser les sacs de conditionnement sous vide dans lesquels a été conservée de la viande crue, du poisson ou des aliments gras.

Récipients sous vide

- o Lors du nettoyage des accessoires (récipients sous vide, couvercles) veuillez respecter les instructions d'utilisation de chaque accessoire. .
- o Nettoyer le récipient et le couvercle dans l'eau chaude avec un produit nettoyant doux.
- o Avant d'être réutilisés, tous les accessoires doivent être secs.

Stockage de l'appareil de mise sous vide

- o Nettoyer soigneusement l'appareil avant le stockage dans un lieu sec.
- o Vérifier si des corps étrangers ne se trouvent pas sur le joint de pression et sur la bande à souder. Ne jamais placer d'objets lourds sur l'appareil.
- o Stocker l'appareil sur une surface égale et sûre, hors de portée des enfants.

! ATTENTION !

Après avoir terminé le conditionnement, rangez toujours l'appareil avec le couvercle de protection ouvert; ne jamais verrouiller le couvercle fermé, car cela entraîne la déformation du joint et endommage le fonctionnement de l'appareil.

7. Anomalies de fonctionnement

En cas de panne ou d'endommagement, veuillez vous adresser à un magasin spécialisé ou à nos services. Auparavant, veuillez vérifier les indications suivantes concernant l'origine possible de la panne.

Problème	Cause et solution possibles
L'appareil ne fonctionne pas	▪ Vérifier si la fiche d'alimentation est branchée correctement dans la prise. Vérifier la prise en branchant d'autres appareils. ▪ Vérifier si le câble et la fiche d'alimentation ne sont pas endommagés. En cas d'endommagement, ne pas utiliser l'appareil. Contacter nos services.
L'appareil n'effectue pas la première soudure sur le sac découpé du film sur rouleau	▪ Vérifier si la position du sac sous vide est correcte, comme décrit dans le chapitre: **5.5.4 „Préparation des sacs à partir du film en rouleau".** ▪ Vérifier si le joint de pression est positionné de manière correcte et s'il n'est pas abimé.
L'appareil ne produit pas le vide total dans les sacs	▪ Afin d'effectuer une soudure appropriée, le côté ouvert du sac doit se trouver sur toute sa longueur dans la chambre à vide. ▪ Vérifier si la bande de soudure, le joint de pression et les autres joints sont propres. En cas de besoin, nettoyer et remettre dans la position correcte. ▪ Le sac d'emballage sous vide peut être troué. Afin de le vérifier, souder le sac en y laissant un peu d'air, le plonger dans l'eau et presser. Si des bulles d'air se forment, cela signifie que le sac n'est pas hermétique. Ressouder le sac ou utiliser au autre sac de conditionnement sous vide.

Problème	Cause et solution possibles
L'appareil ne scelle pas correctement les sacs	▪ Dans le cas où la bande à souder surchauffe, provoquant la fonte du sac, soulever le couvercle de protection et attendre quelques minutes afin que la bande à souder refroidisse. ▪ Vérifier si le joint de pression est placé correctement et s'il n'est pas abimé.
Après avoir été scellé, le sac ne garde pas le vide	▪ Une soudure non-hermétique peut être due à la présence de plis, de miettes, de graisse ou d'humidité. Ouvrir à nouveau le sac à conditionnement sous vide, nettoyer la partie supérieure du côté intérieur du sac, retirer les corps étranger de la bande à souder et recommencer l'opération de soudure. ▪ Vérifier si le sac à conditionnement sous vide n'a pas subi des endommagements qui pourraient entraîner la perte du vide. Protéger à l'aide de papier alimentaire les angles aigus du contenu du sac.
L'appareil ne créé pas de vide dans le récipient sous vide	▪ Essayer une fois de plus de raccorder soigneusement le couvercle du récipient sous vide à l'aide du conduit (ou en cas de besoin, le raccord du couvercle) à la buse d'aspiration d'air sur l'appareil. ▪ Dans la partie supérieure du récipient, entre son contenu et le bord supérieur du récipient, vous devez laisser un faux col d'au moins 3 cm. ▪ Si, pendant le conditionnement à vide, un produit liquide commence à couler, ceci peut être dû à un refroidissement insuffisant de celui-ci avant la mise sous vide. Refroidir le produit liquide dans le réfrigérateur, et non à la température ambiante. ▪ Vérifier si la partie supérieure du récipient et le couvercle du récipient ne sont pas endommagés. Ils ne doivent présenter aucun défaut dans la zone de fermeture hermétique. En cas de besoin, nettoyer le bord du récipient et le couvercle en utilisant un chiffon humide et recommencer l'opération de conditionnement sous vide. ▪ Vérifier si le joint du couvercle du récipient est placé correctement et n'est pas endommagé.
Le récipient sous vide ne tient pas le vide	▪ Vérifier si le joint sous le bouton central du couvercle est placé dans la bonne position.

8. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l´élimination de l´appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.

AVERTISSEMENT !

Afin d´exclure l´abus et les risques encourus, rendre l´appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l´appareil de l´alimentation secteur et retirer le câble d´alimentation de l´appareil.

REMARQUE !

Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

NEDERLANDS
Vertaling
van de originele gebruiksaanwijzing

Lees voor het gebruik de gebruiksaanwijzing door en bewaar hem op een goed bereikbare plaats!

1. Algemeen 158
1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing 158
1.2 Symboolverklaring 158
1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring 159
1.4 Auteursrecht 159
1.5 Verklaring van Conformiteit 159
2. Veiligheid 160
2.1 Algemeen 160
2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat 160
2.3 Reglementair gebruik 161
3. Transport, verpakking en bewaring 162
3.1 Controle bij aflevering 162
3.2 Verpakking 162
3.3 Bewaring 162
4. Specificaties 163
4.1 Technische Gegevens 163
4.2 Overzicht van onderdelen 163
4.3 Geschikte accessoires 165
5. Installatie en bediening 166
5.1 Veiligheidsvoorschriften 166
5.2 Installatie en aansluiting 168
5.3 Voordelen van vacuüm verpakking 169
5.4 Principes voor vacuüm verpakking 171
5.5 Bediening 175
5.5.1 Voor het eerste gebruik 175
5.5.2 Inschakelen van het apparaat 175
5.5.3 Instellingen 175
5.5.4 Voorbereiding van de plastic zakjes op een rol 176
5.5.5 Vacuüm verpakken in zakjes van rollen of in geconfectioneerde zakjes voor vacuüm verpakking 177
5.5.6 Toepassing van de functie Manual Seal 177
5.5.7 Vacuüm verpakken in containers voor vacuüm verpakking 178
6. Reiniging en onderhoud 178
6.1 Veiligheidsvoorschriften 178
6.2 Reiniging 179
7. Mogelijke storingen 180
8. Afvalverwijdering 182

1. Algemeen

1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk.

De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat.

Daarom moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat geldende lokale voorschriften inzake ongevallenpreventie en algemene veiligheidsvoorschriften worden opgevolgd.

De gebruiksaanwijzing is een integraal onderdeel van het product en moet altijd binnen handbereik bewaard worden, zodat deze installatie-, bedienings-, onderhouds- en reinigingspersoneel er gebruik van kan maken.

1.2 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om ongelukken, gevaar voor personen of materiële schade te vermijden.

GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!

Bij dit symbool moet men op gevaarlijke situaties letten, die elektrische schokken kunnen veroorzaken. Als de veiligheidsvoorschriften niet worden opgevolgd, bestaat het gevaar van lichamelijke letsel en levensgevaar.

WAARSCHUWING!

Dit symbool waarschuwt voor gevaren, die tot lichamelijk letsel kunnen leiden. Volgt u de aangegeven veiligheidsinstructies op en wees in deze gevallen heel voorzichtig.

OPGELET!

Met dit symbool worden aanwijzingen gegeven, die als zij niet in acht worden genomen, tot beschadiging, slecht functioneren en/of storing van het apparaat kunnen leiden.

AANWIJZING!

Dit symbool wijst op tips en informatie die wezenlijk zijn voor efficiënt en storingsvrij gebruik van het apparaat.

1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en tips die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring.

Ook de tekst van deze gebruiksaanwijzing is zo goed mogelijk vertaald. Wij zijn echter niet aansprakelijk voor eventuele fouten in de vertaling. Doorslaggevend is de bijgevoegde Duitse versie van deze gebruiksaanwijzing.

Het geleverde apparaat kan bij speciale bestellingen, aanvullende bestelopties of vanwege de nieuwste technische ontwikkelingen afwijken van de hier beschreven regels en grafische afbeeldingen.

AANWIJZING!

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, voordat u handelingen verricht met het apparaat, met name voordat u het in gebruik neemt.

De producent is niet aansprakelijk voor de schade en gebreken die zijn ontstaan als gevolg van:

- het niet in acht nemen van de aanwijzingen voor bediening en reiniging;
- oneigenlijk gebruik;
- het aanbrengen van wijzigingen door de gebruiker;
- de toepassing van ongeoorloofde reserveonderdelen.

Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

1.4 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden verveelvoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.

AANWIJZING!

De inhoudelijke gegevens, teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen vallen onder het auteursrechten het recht op de bescherming van de industriële eigendom. Ieder misbruik is strafbaar.

1.5 Verklaring van Conformiteit

CE

Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen. Dit bevestigen we in de EG-verklaring van Conformiteit. Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

2. Veiligheid

In dit gedeelte wordt een overzicht gegeven van alle belangrijke veiligheidsaspecten.

Bovendien zijn er in de onderstaande hoofdstukken concrete veiligheidsvoorschriften opgenomen (aangeduid met symbolen) om risico's te voorkomen. Daarom moeten de op het apparaat aangebrachte pictogrammen, tekens en opschriften in acht genomen worden en steeds goed leesbaar gehouden.

Het in acht nemen van alle veiligheidsvoorschriften garandeert een optimale bescherming tegen gevaren en een veilig en storingsvrij gebruik van het apparaat.

2.1 Algemeen

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand der techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt.

Kennis van de inhoud van deze gebruiksaanwijzing is een van de voorwaarden, om gevaren en fouten te vermijden waardoor het apparaat veilig en storingsvrij gebruikt kan worden. Om gevaren te vermijden en om de optimale werking te garanderen mag het apparaat zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant niet veranderd of omgebouwd worden. Het apparaat mag alleen gebruikt worden als het zich in goede technische en veilige staat bevindt.

2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat

De veiligheidsinstructies hebben betrekking op de EU-verordeningen, die op het tijdstip van productie van het apparaat van kracht zijn.

Als het apparaat voor commerciële doeleinden wordt gebruikt, is de gebruiker ertoe verplicht, om gedurende de hele exploitatieperiode van het apparaat te controleren of de genoemde veiligheidsvoorschriften overeenstemmen met de actuele regels en om nieuwe voorschriften na te leven. Buiten de Europese Unie moeten de geldende veiligheidsvoorschriften en regels in acht worden genomen van de plaats waar het apparaat gebruikt wordt.

Behalve de arbeidsveiligheidsvoorschriften uit deze gebruiksaanwijzing moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat algemeen geldende veiligheidsvoorschriften, voorschriften inzake ongevallenpreventie en de geldende richtlijnen inzake milieubescherming in acht worden genomen en opgevolgd.

WAARSCHUWING!

- Het apparaat mag worden gebruik door **kinderen vanaf 8 jaar** en door personen met fysieke, sensorische of verstandelijke beperkingen, met weinig ervaring en/of kennis, wanneer dit onder toezicht gebeurt of nadat zij zijn geïnstrueerd over veilig gebruik van het apparaat en zij begrijpen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.

- **Kinderen** mogen niet met het apparaat spelen.
- **Kinderen** mogen het apparaat niet schoonmaken of **onderhoud plegen**, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- **Kinderen jonger dan 8 jaar** mogen zich niet in de buurt van het apparaat en de aansluitingskabel bevinden.
- Deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren. Als u het apparaat overdraagt aan een derde dient u deze gebruiksaanwijzing ook mee te geven.
- Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en aanwijzingen uit deze gebruiksaanwijzing.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in gesloten ruimten.

2.3 Reglementair gebruik

De veiligheid is alleen dan gegarandeerd als het apparaat gebruikt wordt in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle technische ingrepen, ook de montage en het onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de gekwalificeerde klantenservice.

Het apparaat is bestemd voor gebruik in het huishouden en op vergelijkbare plaatsen, zoals:

→ personeelskeukens van winkels, kantoren of andere dienstverlenende bedrijven;

→ landgoederen;

→ voor klanten in hotels, motels en vergelijkbare huisvestingsvoorzieningen;

→ bed and breakfast.

Dit apparaat is niet bestemd voor permanent professioneel gebruik.

Het vacuümapparaat is **uitsluitend** geschikt voor het vacuüm verpakken van passende voeding of andere voorwerpen.

WAARSCHUWING!

Elk gebruik van het apparaat voor andere en/of afwijkende doeleinden dan waarvoor het bestemd is, is verboden en wordt aangemerkt als niet in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle vorderingen, ongeacht in welke vorm op de fabrikant en/of zijn gemachtigde met betrekking tot schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik, zijn uitgesloten.

Voor alle schade die is veroorzaakt door verkeerde bediening van het apparaat is alleen en uitsluitend de gebruiker aansprakelijk.

3. Transport, verpakking en bewaring

3.1 Controle bij aflevering

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddellijk controleren of het compleet en zonder transportschade is. Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen.

De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren.

Verborgen gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

3.2 Verpakking

Gooi het verpakkingsmateriaal van het apparaat niet weg. U kunt het eventueel gebruiken voor het bewaren van het apparaat, bij een verhuizing of als u het apparaat bij eventuele schade aan ons servicepunt moet sturen. Verwijder voor de ingebruikname het buitenste en binnenste verpakkingsmateriaal volledig van het apparaat.

AANWIJZING!
Indien u de verpakking wilt weggooien, let dan op de in uw land geldende regels. Lever het verwerkbare verpakkingsmateriaal aan voor recycling.

Controleer of het apparaat en de accessoires compleet zijn. Indien er onderdelen ontbreken, neem dan contact op met onze Klantenservice.

3.3 Bewaring

Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

Verpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

- Niet buitenshuis bewaren.
- Droog en stofvrij bewaren.
- Niet blootstellen aan agressieve middelen.
- Tegen straling van de zon beschermen.
- Mechanische schokken vermijden.
- Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Indien nodig verbeteren of vernieuwen.

4. Specificaties

4.1 Technische Gegevens

Naam	Vacuümapparaat VAK100
Nr. art.:	**300741**
Uitvoering:	kunststof, wit
Stroomvoorziening:	0,13 kW / 220-240 V 50 Hz
Vacuümpomp:	0,72 m³/h (circa 12 l/min.)
Afdichtstrip:	300 mm
Afmetingen:	breedte 400 x diepte 185 x hoogte 100 mm
Uitrusting:	1 rol folie (20 cm x 300 cm), 1 rol folie (30 cm x 300 cm), 1 slang (voor extern vacuüm verpakken)
Gewicht:	2,65 kg

Wijzigingen voorbehouden!

4.2 Overzicht van onderdelen

AANWIJZING!

Op uitklapbare pagina's van de gebruiksaanwijzing staat een overzicht van de belangrijkste componenten en staan illustraties die de bediening van het vacuümapparaat vergemakkelijken. Open deze pagina's bij het lezen van de gebruiksaanwijzing om de tekeningen te kunnen bekijken.

(1) Bedieningspaneel - voor het afstellen van de verschillende functies van het apparaat.

(2) Ontgrendelknoppen - een druk op deze knoppen zorgt ervoor dat de deksel geopend kan worden (4).

(3) Zuigmondstuk- voor aansluiting van de slang voor het vormen van vacuüm in geschikte vacuümcontainers.

(4) Deksel - het openen ervan in de vaste bovenpositie maakt het afsnijden en positioneren van zakjes mogelijk voor de aanvang van het vacuüm verpakken.

(5) Vak voor folierol - voor passende folierollen.

(6) Snijmechanisme - voor het afsnijden van folie van de zakjes voor vacuüm verpakken.

(7) Vacuümkamer - plaats voor het positioneren van de zakjes voor vacuüm verpakking en de evacuatie van lucht.

(8) Afdichtstrip - verwarmingselement voor het goed afsluiten/afdichten van de vacuümzakjes.

(9) Drukafdichting- druk het vacuümzakje tegen de afdichtstrip.

(10) Afdichtingen - garanderen de afdichting van het vacuüm in de kamer en zorgen ervoor dat de lucht uit de zakjes voor vacuüm verpakking weg kan.

! OPGELET!

Bewaar het apparaat wanneer u klaar bent met verpakken met de deksel open; blokkeer de gesloten deksel niet. Dit zorgt ervoor dat de afdichtingen vervormen en het functioneren van het apparaat verstoord wordt.

(11) Snoer en snoeropbergvak

(12) Antislippootjes - om het glijden van het apparaat tijdens gebruik tegen te gaan.

Functies van de bedieningsknoppen

1.1 Slow knop voor de keuze van een lage luchtafzuigsnelheid van de pomp.

1.2 Normal knop voor de keuze van een hoge luchtafzuigsnelheid van de pomp.

1.3 Dry keuzeknop voor het sealen van een verpakking met droge voedingsmiddelen.

1.4 Humid keuzeknop voor het sealen van een verpakking met vochtige voedingsmiddelen

1.5 Vacuum & Seal / Cancel

Knop (BLAUW LAMPJE) voor het automatisch starten van een verpakkingscyclus in vacuümzakjes met sealing. Deze knop heeft ook de functie **Cancel** die het mogelijk maakt het verpakkingsproces te annuleren.

1.6 Canister Knop voor het automatisch starten van een verpakkingscyclus in vacuümcontainers.

1.7 Marinating Knop voor het starten van een cyclus snel marineren, **alleen te gebruiken met containers die geschikt zijn om te marineren.**

1.8 Manual Seal Knop (ROOD LAMPJE) voor het handmatig starten van het sealen van de vacuümzakjes.

4.3 Geschikte accessoires

! OPGELET!

Om te zorgen voor het perfect en veilig wegzuigen van lucht dienen voor de vacuüm verpakking van voedingsmiddelen de bij het apparaat geleverde rollen folie te worden gebruikt of accessoires van BARTSCHER die in onderstaande tabel worden vermeld.

Alleen deze accessoires zijn precies op maat van het apparaat gemaakt en zorgen voor nauwkeurige vacuüm verpakking van voedingsmiddelen.

Voor de vacuüm verpakking van voedingsmiddelen kunnen zakjes of containers gebruikt worden.

Vacuümzakjes zijn geschikt voor harde producten en producten met een samenhangende consistentie, die niet in elkaar gedrukt worden.

Belangrijke aanwijzing:

Voor het vacuüm verpakken alleen speciale vacuümzakjes gebruiken (eenzijdig geribbelde zakjes met reliëf voor vacuümverpakking)!

In **stijve vacuümcontainers** kunnen voedingsmiddelen met een losse vorm verpakt worden (zoals koffie) en producten die gevoelig zijn voor druk, zoals aardbeien, tomaten of gerechten in de vorm van soep of saus.

Accessoires (worden niet bijgeleverd!)

	Vacuümcontainer, 1,5 l Kunststof, doorzichtige container, Witte deksel, stapelen mogelijk Afmetingen: B 135 x D 135 x H 180 mm Gewicht: 0,3 kg **Belangrijke aanwijzing:** Container is **niet** geschikt voor het marineren van voedsel!	**Nr. art.: 300422**
	Set folierollen **(2 rollen 22 cm x 500 cm)**	**Nr. art.: 300418**
	Set folierollen **(2 rollen 28 cm x 500 cm)**	**Nr. art.: 300419**

	Vacuümzakjes, eenzijdig geribbeld, met reliëf Maat: 160 x 250 mm Inhoud 1,2 liter	**Nr. art.: 300411**
	Vacuümzakjes, eenzijdig geribbeld, met reliëf Maat: 200 x 300 mm Inhoud 2,5 liter	**Nr. art.: 300412**
	Vacuümzakjes, eenzijdig geribbeld, met reliëf Maat: 300 x 400 mm Inhoud 7,5 liter	**Nr. art.: 300413**

5. Installatie en bediening

5.1 Veiligheidsvoorschriften

- De producent doet zijn uiterste best om elk product aan de hoogste veiligheidseisen te laten voldoen. Desondanks dient men zich, net als bij alle andere elektrische apparaten, te houden aan elementaire veiligheidsvoorschriften om gevaar voor mensen, dieren en voorwerpen tegen te gaan.
- Voordat u het apparaat voor het eerst start en tijdens het gebruik van het apparaat dient de stroomkabel regelmatig gecontroleerd worden op beschadigingen. Bij beschadiging dient deze vervangen te worden door de producent, onderhoudsdienst of een gekwalificeerde elektricien om potentieel gevaar uit te sluiten.
- De stroomkabel mag niet in contact komen met warmtebronnen of scherpe randen. Laat de kabel niet over een tafel of blad hangen. Voorkom situaties waarin iemand op de stroomkabel kan stappen of erover kan struikelen.
- Buig de kabel niet, druk er niet op en doe er geen knopen is; rol hem altijd helemaal uit.
- Zet nooit apparaten of andere voorwerpen op de stroomkabel.
- Leg de stroomkabel niet op tapijten of andere materialen die warmte isoleren en dek deze niet af. Houd hem op afstand van de werkplek en dompel hem niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik het apparaat niet als het niet goed werkt, als het beschadigd is of op de grond is gevallen.

- Gebruik geen accessoires of onderdelen die niet door de producent worden aanbevolen. Deze kunnen gevaar veroorzaken voor de gebruiker of het apparaat beschadigen en verwondingen veroorzaken bij mensen. Daarnaast zorgt dit voor verlies van garantie.
- Lees de gebruiksaanwijzing voor het gebruik van het apparaat goed en bewaar deze voor gebruik in de toekomst.
- Het apparaat is niet geschikt voor continu gebruik. Maak daarom onderbrekingen van minimaal 1 minuut tussen de volgende cycli.
- Intensief gebruik van het apparaat kan ervoor zorgen dat het automatische systeem voor thermische beveiliging inschakelt. Laat het apparaat dan 20 minuten afkoelen zodat de thermische beveiliging uitschakelt.
- Gebruik het apparaat niet bij hete oppervlakken of op hete oppervlakken.
- De behuizing van het apparaat is niet beveiligd tegen het binnendringen van vloeistoffen. Voorkom dat er vloeistof in de vacuümkamer gezogen wordt. Mocht dit toch gebeuren, droog dan de vacuümkamer zo snel mogelijk.
- Dompel het apparaat niet onder in water en gebruik het apparaat niet wanneer de stroomkabel of het stopcontact nat zijn. Wanneer dit gebeurt tijdens gebruik, doe dan rubber handschoenen aan en haal de stekker direct uit het stopcontact. **Haal het apparaat niet uit het water en raak het niet aan zolang de stekker in het stopcontact zit.** Gebruik het apparaat niet meer nadat het uit het water is gehaald (geef het zo spoedig mogelijk aan een geautoriseerde service of speciaalzaak).
- Raak de afdichtstrip tijdens gebruik van het apparaat niet aan.
  Risico op brandwonden!
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Open het apparaat **nooit** en breng er geen veranderingen in aan. Onderhoud en reparaties dienen uitsluitend gedaan te worden door gekwalificeerde specialisten en alleen originele onderdelen en accessoires mogen gebruikt worden. **Probeer het apparaat nooit zelf te repareren.** Ongeautoriseerde reparaties resulteren in verlies van garantie.
- Gebruik geen gebarsten of beschadigde deksels of vacuümcontainers!

5.2 Installatie en aansluiting

- Pak het apparaat uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Zet het apparaat op een droog, gelijk en veilig oppervlak dat in staat is het gewicht van het apparaat te dragen.
- Zet het apparaat **nooit** op een brandbare ondergrond.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van open vuur, elektrische kachels, verwarmingsketels of andere warmtebronnen.
- Zet het apparaat **nooit** bij ontvlambare materialen zoals alcohol, spiritus of benzine.
- Zet het apparaat **nooit** op de rand van een werkblad. Maak genoeg plaats voor het apparaat om ruimte te hebben voor de foliezakjes.
- Let op goede luchtventilatie. Van alle kanten dient minimaal 20 cm ruimte te zjin, en boven het apparaat 1 m.
- Plaats het apparaat op een plaats waar kinderen niet bij kunnen. Let erop dat kleine kinderen het apparaat niet mee kunnen trekken met de stroomkabel.

GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!
Ondeskundige installatie van het apparaat kan verwondingen veroorzaken! Vergelijk de installatiegegevens van het lokale stroomnetwerk met de technische gegevens van het apparaat (zie typeschild).

Het apparaat alleen aansluiten als bovenstaande gegevens overeenkomen!

De veiligheidsvoorschriften in acht nemen!

Het apparaat mag uitsluitend aangesloten worden op correct geïnstalleerde, enkelvoudige geaarde stopcontacten.

Haal de voedingskabel nooit uit het stopcontact door aan de kabel te trekken maar pak altijd de stekker beet.

- De stroomkring van het stopcontact moet met minimaal 16A beveiligd zijn. Verbind het apparaat uitsluitend rechtstreeks met het wandstopcontact. Gebruik van verlengsnoeren en verdeelstekkers is verboden.
- Plaats het apparaat zodanig dat de stekker altijd bereikbaar is om het apparaat indien nodig snel uit te kunnen schakelen.

5.3 Voordelen van vacuüm verpakking

Bij vacuüm verpakken wordt na het wegzuigen van de lucht het plastic zakje of container goed afgesloten, waardoor het bederfproces van voedingsmiddelen geremd of vertraagd wordt. Dankzij vacuüm verpakking wordt de houdbaarheidsdatum van voedingsmiddelen drie- tot vijfmaal verlengd. De smaak en vitamines blijven behouden.

De voedingsmiddelen worden zo beschermd tegen uitdrogen en oxidering, bacteriën en schimmel.

Vacuüm verpakken is een conserveringsproces dat aanbevolen wordt voor verse voedingsmiddelen en gecombineerd dient te worden met lage temperaturen, d.w.z. het product dat met behulp met vacuüm verpakt wordt, moet in de koelkast, vriezer of koeling bewaard worden voor het beste resultaat.

Op deze manier geconserveerde voedingsmiddelen kunnen beduidend langer bewaard worden dan producten die niet vacuüm verpakt zijn, waarvan de houdbaarheidsdatum slechts enkele uren of een paar dagen bedraagt.

Vacuüm verpakken wordt gedaan om de organisatie van het werk te verbeteren, voeding op een gezonde manier te conserveren en geld te besparen:

- Er kan gebruik van worden gemaakt bij speciale gelegenheden,
  - om voedingsmiddelen vacuüm te verpakken en zo de houdbaarheidsdatum te verlengen,
  - om alvast voor de hele week maaltijden te bereiden,
  - om sla, groenten en kruiden langer te bewaren (ze blijven knapperig en vers);
- Hoogwaardige oliën en dergelijke producten kunnen probleemloos in de fles bewaard worden;
- Er is meer plek in de vriezer;
- Voedingsmiddelen worden beschermd tegen uitdrogen en oxideren;
- Zo kan er snel en duurzaam gemarineerd worden (20 minuten in vacuüm is voldoende);
- Zo kunnen vleesproducten, worst en kaas opnieuw verpakt worden die al eerder vacuüm verpakt waren (smaak blijft behouden);
- Zo kan geld bespaard worden, omdat alle restjes bewaard kunnen worden en later gebruikt kunnen worden;
- Alle soorten groenten en fruit kunnen in het seizoen gekocht worden, vacuüm verpakt worden en zo langer bewaard worden.

Alle informatie in deze tabel zijn geschatte waarden die afhangen van de staat van de verpakking en de oorspronkelijke kwaliteitskenmerken van de voedingsmiddelen.

! OPGELET!

Bederfelijke producten dienen in de vriezer of koelkast te worden bewaard. Vacuüm verpakking verlengt de houdbaarheid van voedingsmiddelen, maar maakt er geen "conserven" van, oftewel producten die goed blijven bij kamertemperatuur.

Houdbaarheidsduur van vacuüm verpakte producten en zonder vacuüm verpakking:

	Houdbaarheidsduur zonder vacuüm	Houdbaarheidsduur met vacuüm
Gekoelde voedingsmiddelen (5+/-2℃)		
Rood vlees	3 - 4 dagen	**8 - 9 dagen**
Wit vlees	2 - 3 dagen	**6 - 9 dagen**
Hele vis	1 - 3 dagen	**4 - 5 dagen**
Wild	2 - 3 dagen	**5 - 7 dagen**
Vleeswaren	7 - 15 dagen	**25 - 40 dagen**
Gesneden vleeswaren	4 - 6 dagen	**20 - 25 dagen**
Zachte kaas	5 - 7 dagen	**14 - 20 dagen**
Harde en halfharde kaas	15 - 20 dagen	**25 - 60 dagen**
Groenten	1 - 3 dagen	**7 - 10 dagen**
Fruit	5 - 7 dagen	**14 - 20 dagen**
Gekookte en gekoelde voedingsmiddelen (5+/-2℃)		
Groentepurée en soep	2 - 3 dagen	**8 - 10 dagen**
Deegproducten en risotto	2 - 3 dagen	**6 - 8 dagen**
Vlees uit bouillon en gebraad	3 - 5 dagen	**10 - 15 dagen**
Gevuld gebak (met crème en fruit)	2 - 3 dagen	**6 - 8 dagen**
Frituurolie	10 - 15 dagen	**25 - 40 dagen**
Diepgevroren voedingsmiddelen (-18 +/-2℃)		
Vlees	4 - 6 maanden	**15 - 20 maanden**
Vis	3 - 4 maanden	**10 - 12 maanden**
Groenten	8 - 10 maanden	**18 - 24 maanden**
Voedingsmiddelen bij kamertemperatuur (25+/-2℃)		
Brood	1 - 2 dagen	**6 - 8 dagen**
Verpakte koekjes	4 - 6 maanden	**12 maanden**
Deegproducten	5 - 6 maanden	**12 maanden**
Rijst	5 - 6 maanden	**12 maanden**
Meel	4 - 5 maanden	**12 maanden**
Gedroogd fruit	3 - 4 maanden	**12 maanden**
Gemalen koffie	2 - 3 maanden	**12 maanden**
Thee in poedervorm	5 - 6 maanden	**12 maanden**
Gevriesdroogde producten	1 - 2 maanden	**12 maanden**
Melkpoeder	1 - 2 maanden	**12 maanden**

5.4 Principes voor vacuüm verpakking

Belangrijke aanwijzingen

1. Was zorgvuldig uw handen, al het gereedschap en het blad die gebruikt gaan worden voor het snijden en het vacuüm verpakken van het voedsel.
2. Gebruik bij de bewerking van voedingsmiddelen voor zover dit mogelijk is handschoenen.
3. Gebruik alleen verse voedingsmiddelen voor vacuümverpakking.
4. Zet de bederfelijke voedingsmiddelen na het vacuüm verpakken direct in de koelkast of vriezer, laat ze niet te lang in kamertemperatuur staan.
5. Verdeel de vacuümverpakkingen gelijkmatig over de koelkast of vriezer zodat ze zo snel mogelijk ingevroren worden.
6. Voedingsmiddelen die uit de verpakking zijn gehaald dienen absoluut voor het verstrijken van de houdbaarheidsdatum op de originele verpakking te worden genuttigd.
7. Vacuüm verpakking verlengt de houdbaarheid van droge voedingsmiddelen. Producten met een hoog vetgehalte bederven sneller bij contact met zuurstof en warmte. Vacuüm verpakking verlengt ook de houdbaarheidsdatum van noten, gedroogde kokosnoot en graan. Op een koele en donkere plaats bewaren.
8. Vacuüm verpakking verlengt de houdbaarheid van groenten en fruit zoals bananen, appels en aardappelen niet, tenzij ze voor het vacuüm verpakken worden geschild.
9. Bepaalde soorten groenten, zoals broccoli, bloemkool of witte kool stoten na het verpakken gas uit. Daarom moeten deze groenten voor het verpakken geblancheerd en ingevroren worden.
10. Om voedsel dat uit de vacuüm verpakking is gehaald opnieuw te verpakken, dient men te handelen volgens de aanwijzingen voor gekoelde opslag na openen, zodat het opnieuw bewaren veilig is.
11. Bederfelijke voeding die eerder is opgewarmd, ontdooid of uit de koelkast is gehaald dient zo spoedig mogelijk genuttigd te worden. **Nuttig** geen voedsel dat een aantal uur buiten de koelkast heeft gelegen, vooral wanneer dit bereid is in een dikke saus en bewaard werd in een vacuüm verpakking of een omgeving zonder contact met lucht.
12. Zachte en gevoelige producten (vis, aardbeien e.d.) dienen eerst een nacht ingevroren te worden. Na invriezing kunnen de producten vacuüm verpakt worden en in de vriezer gezet worden.

! OPGELET!

Vacuüm verpakking <u>vervangt</u> invriezen of diepvriezen <u>niet</u>!

Elk bederfelijk product dat ingevroren dient te worden voor vacuüm verpakking, dient ook na vacuüm verpakking gekoeld en ingevroren te worden.

Vacuüm verpakken om in te vriezen

- Wanneer het voedsel juist bewaard wordt, helpt het apparaat de versheid van voedsel te behouden. Het voedsel dient zo vers mogelijk verpakt te worden.
- Gevoelige voedingsmiddelen of voedsel dat z'n vorm en uiterlijk moet behouden, kan beschadigen bij vacuüm verpakking als vers product. Gevoelige producten zoals vlees, vis, aardbeien, boterhammen e.d. dienen eerst ingevroren te worden. Ze kunnen 24 uur ingevroren worden voordat er vriesplekken verschijnen. Na het vooraf invriezen kan ze vacuüm verpakt worden in zakjes en langere tijd in de vriezer bewaard worden om zowel de smaak als de voedingswaarde te behouden.
- Om vloeibaar voedsel zoals soep, eenpansmaaltijden of ovengerechten vacuüm te verpakken, dienen ze eerst ingevroren te worden in een ovenschotel of schaal en vervolgens vacuüm verpakt te worden en in bevroren staat in de diepvries bewaard te worden.
- Verse groenten dienen voor vacuüm verpakking gewassen of geschild te worden en kort geblancheerd te worden in water op het kookpunt (eventueel geblancheerd in de magnetron), waarbij de stevigheid van de groenten behouden blijft en ze niet zachtgekookt worden. Na het afkoelen vacuüm verpakken in porties naar wens.
- Voor het verpakken van niet ingevroren voedsel dient men circa 5 cm meer folie te nemen om op die manier het uitzetten van het voedsel in ingevroren staat te compenseren. Leg het vlees of de vis op een stuk keukenrol en verpak dit vacuüm in een zakje met het keukenpapier. Hierdoor wordt het sap van het product opgenomen.
- Voor het vacuüm verpakken van voedsel als pita's, pannenkoeken of hamburgers dienen ze van elkaar gehouden worden met bakpapier of folie. Dit vergemakkelijkt het uit de verpakking halen van enkele stuks en het opnieuw afsluiten van de rest om in de vriezer te bewaren.

Vacuüm verpakken voor de koelkast

- Voedsel kan eerder in porties worden voorbereid en vacuüm verpakt in de koelkast worden bewaard, en daarna naar wens worden opgewarmd.

Vacuüm verpakken voor de voorraadkast

- Vacuüm verpakking kan ook voordelen hebben voor voedingsmiddelen die op kamertemperatuur bewaard kunnen worden (koffie, meel, deegproducten, suiker e.d.). Als de producten een aantal dagen niet gebruikt gaan worden, bijvoorbeeld tijdens vakantie, kunnen ze beschermd worden door ze vacuüm te verpakken. Dit zorgt ervoor dat de versheid behouden blijft en dat ze beschermd worden tegen de invloed van kamertemperatuur, schimmel en insecten.

Ontdooien van voedingsmiddelen die verpakt zijn in vacuümzakjes

- Voedingsmiddelen die vacuüm verpakt zijn zoals vlees, vis, fruit en groenten of andere gevoelige producten kunnen langzaam op de onderste plank van de koelkast worden ontdooid.
- Brood en pita's ontdooien op kamertemperatuur.
- Soep en ander vloeibaar voedsel dient direct in het vacuümzakje in warm water te worden opgewarmd, totdat het heet is. Voor ontdooien op kamertemperatuur of opwarmen in water dient een van de hoeken van het vacuümzakje afgeknipt worden om het vacuüm te beperken en het ontsnappen van stoom mogelijk te maken.
- De producten dienen zo spoedig mogelijk na het ontdooien te worden genuttigd. Voedsel **nooit** opnieuw invriezen.

Opnieuw vacuüm verpakken van uitgepakte voedingsmiddelen

- Veel voedingsmiddelen, zoals kaas en vleesproducten, worden in vacuümverpakkingen verkocht. Ook na het openen van deze producten kan de smaak en versheid bewaard blijven door ze opnieuw in vacuümzakjes te verpakken.

! OPGELET!
Uitgepakte voedingsmiddelen dienen altijd voor het verstrijken van de houdbaarheidsdatum op de originele verpakking te worden genuttigd.
Na het opnieuw vacuüm verpakken dienen de producten met voorzorg en hygiëne te worden bewaard.

Aanwijzingen voor vacuüm verpakken

- Bij het vacuüm verpakken van voedingsmiddelen met scherpe randen of vormen, bijv. botten of droge pasta, dienen deze plekken afgedekt te worden met keukenrol om beschadiging van het zakje te voorkomen.
- Om tijdens het vacuüm verpakken te voorkomen dat breekbare voedingsmiddelen verkruimelen en gevoelige producten zoals biscuit en koekjes breken, dienen hiervoor containers te worden gebruikt.
- Vacuüm verpakking kan veel verschillende voorwerpen beschermen. Op de camping kan men zo voorraden schoon en droog bewaren, bijv. lucifers, verbanddoos of kleding. Een vacuüm verpakte waarschuwingsdriehoek is ook altijd klaar om te gebruiken. Pijptabak kan langer bewaard blijven. Ook aanslag en mat worden van zilver en andere waardevolle spullen kan tegengegaan worden door deze vacuüm te verpakken.

Veiligheidsprincipes voor het bewaren van voedingsmiddelen

Vacuüm verpakking verandert de manier van bewaren van voedingsmiddelen fundamenteel. Als men eenmaal gewend is aan vacuüm verpakking wordt deze techniek snel een onmisbaar element van het bereidingsproces van voedsel. Bij vacuüm verpakken en bewaren dient men zich aan de onderstaande aanwijzingen te houden om ervoor te zorgen dat het voedsel van goede kwaliteit blijft:

1. Chemische reacties van voedsel met lucht, temperatuur, vocht, enzymatische reacties, het vormen van micro-organismen of contact met insecten leiden tot bederf van voedsel.
2. De belangrijkste oorzaak van verlies van voedingsstoffen, eigenschappen, smaak en kwaliteit is zuurstof in de lucht. De vermeerdering van micro-organismen wordt grotendeels veroorzaakt door lucht, die vocht aan- en afvoert, zelfs wanneer het voedsel verpakt is in materiaal dat bestendig is tegen vocht. Ingevroren voedsel dat blootstaat aan koude lucht in de vriezer, droogt uit en oxideert.
3. Vacuüm verpakking verwijdert circa 90% van de lucht uit de verpakking. Bij een zuurstofgehalte in lucht van circa 21%, betekent de verwijdering van 90% dat er bij het vacuümverpakte voedsel 2% tot 3% zuurstof overblijft. Bij een zuurstofgehalte van minder dan 5% kan het merendeel van de micro-organismen zich niet vermeerderen.
4. Over het algemeen onderscheidt men 3 soorten micro-organismen: schimmels, gisten en bacteriën. Ze zijn overal, maar ze worden pas gevaarlijk in bepaalde omstandigheden.
5. In een omgeving met een laag zuurstofgehalte of zonder vocht kan schimmel zich niet ontwikkelen. In een vochtige omgeving die suiker bevat, met een milde temperatuur ontwikkelen zich gisten, met of zonder zuurstof. Bewaren bij lage temperaturen vertraagt de ontwikkeling van gisten, en in de vriezer is ontwikkeling helemaal onmogelijk. Bacteriën ontwikkelen zich met en zonder lucht.
6. Een van de gevaarlijkste soorten bacteriën is Clostridium Botulinum, die zich ontwikkelen zonder lucht bij een temperatuur van 4 ˚C - 46 ˚C. Goede omstandigheden voor de ontwikkeling van deze bacteriën is voedsel zonder zuur, een omgeving die rijk is aan lucht en een temperatuur van boven de 4 ˚C die langer stand houdt.
7. Ingevroren, droog voedsel, met een grote hoeveelheid zuur, zout of suiker is bestendig tegen botulinum. Voedsel zonder zuur, zoals vlees, zeevruchten, olijven, gevogelte, vis, eieren en paddenstoelen; voedsel dat een kleine hoeveelheid zuur bevat zoals groenten, voedsel dat een matige hoeveelheid zuur bevat zoals rijpe tomaten, ui, peperoni, vijgen en komkommers worden snel door Botulinum aangetast.
8. Dit voedsel dient, zelfs als het kort wordt bewaard, in koel bewaard te worden. Voor een langere periode dienen het ingevroren te worden en direct na het opwarmen genuttigd te worden.
9. Bepaald droog voedsel zoals meel of muesli kan insectenlarven bevatten. Als deze producten niet in een vacuüm verpakking worden bewaard, kunnen deze larven uitkomen tijdens het bewaren en het voedsel verontreinigen. Om het uitkomen van insecten te voorkomen dienen deze producten vacuüm verpakt te worden.

10. Om het bederven van voedsel te voorkomen, dient het bij lage temperaturen te worden bewaard, aangezien slechts sommige micro-organismen zich zonder lucht ontwikkelen.
11. Als de temperatuur in de koelkast hoger is dan 4 ˚C (vooral gedurende langere tijd), hebben schadelijke micro-organismen goede omstandigheden om zich te vermenigvuldigen. Het wordt dus aanbevolen om de temperatuur in de koelkast onder de 4 ˚C te houden.
12. Als de temperatuur in de vriezer -17 ˚C of minder bedraagt, is deze geschikt om voedsel bij te bewaren, hoewel invriezen micro-organismen niet doodt, maar alleen hun ontwikkeling remt.
13. Temperatuur heeft ook invloed op het bewaren van droog voedsel dat vacuüm verpakt is: de houdbaarheidsdatum wordt 3-4 maal verlengd bij elke verlaging van de temperatuur met 10 ˚C.

5.5 Bediening

5.5.1 Voor het eerste gebruik

- Voor elk gebruik dienen het apparaat, de werkoppervlakken en accessoires die in contact zullen komen met de voedingsmiddelen (vacuümcontainers, deksels e.d.), goed gereinigd te worden, waarbij men zich houdt aan de instructies vermeld in **6.2 „Reiniging“.**

5.5.2 Inschakelen van het apparaat

- Doe de **stekker** (11) in het stopcontact (zie technische gegevens) Diodes **1.2** en **1.4** van de knoppen **Normal** en **Humid** gaan branden.

5.5.3 Instellingen

De instellingen dienen veranderd te worden wanneer de **stekker** (11) in het stopcontact zit. Om een bepaalde instelling te wijzigen dient men op de desbetreffende knop te drukken.

Instellen van de afzuigsnelheid

De snelheid waarmee de pomp van de vacuümverpakker lucht wegzuigt kan afgesteld worden, wat het verpakkingsproces vergemakkelijkt.

Na inschakeling van het apparaat wordt de snelheid automatisch op **Normal (1.2)** ingesteld, d.w.z. de hoogste snelheid die normaal gebruikt worden om te verpakken.

Als er breekbare voedingsmiddelen in de vacuümzakjes verpakt gaan worden, wordt aanbevolen de functie **Slow (1.1)** te gebruiken, die de snelheid van het afzuigen van de lucht door de pomp beperkt, waardoor het afzuigproces rustig in de gaten kan worden gehouden. Voltooi de operatie met handmatige afdichting van het zakje door op het juiste moment op de knop **Manual Seal (1.8)** te drukken.

Instellen van de soort afdichting

De vacuümmachine heeft de optie om de soort afdichting te kiezen.

Op het definitieve resultaat van het sealen van de zakjes hebben het soort voedingsmiddelen dat verpakt wordt en de temperatuur in de ruimte invloed. Om het uiteindelijke resultaat te optimaliseren bestaat de keuze uit twee soorten afdichting:

Dry (1.3) → voor droge producten zoals koekjes, rijst en koffie;
Humid (1.4)→ voor rood vlees en vis, waar sap of bloed uit kan komen.

5.5.4 Voorbereiding van de plastic zakjes op een rol

AANWIJZING!
Gebruik alleen speciale vacuümzakjes voor vacuüm verpakking (eenzijdig geribbeld, met reliëf).

- Zakjes voor vacuüm verpakking zijn in verschillende maten verkrijgbaar.
  Kies de juiste maat zakje voor het product dat geconserveerd gaat worden. Let erop dat het zakje minimaal 8 cm langer is dan het geconserveerde product en houd rekening met nog eens 2 cm voor verder gebruik van het zakje.

  Aanwijzing: ga voor het gebruik van geconfectioneerde zakjes voor vacuüm verpakking verder naar punt 5.5.5 van deze instructie.

- Til **de deksel** (4) en **het snijmechanisme** (6) op, bevestig de rol met zakjes voor vacuüm verpakking (**tek. A**) en laat een strook naar buiten hangen, om ze er later makkelijker uit te trekken, en sluit vervolgens het **snijmechanisme** (6).

  OPGELET!
  Let er bij het sluiten van het snijmechanisme (6) op dat het mes zich aan een van de randen bevindt van de geul waarin deze beweegt. Het mes MAG ZICH NOOIT IN HET MIDDEN VAN het snijmechanisme BEVINDEN (tek. B).

- Trek een stuk folie van juiste lengte van de rol (**tek. B**). Druk **het mes van het snijmechanisme aan** (6) schuif het mes van een van de uiteindes van het vacuümzakje over de hele lengte. Zo kan er schoon en nauwkeurig gesneden worden (**tek. C**).
- Nu kan een van de open kanten van het zakje als volgt verzegeld worden:
- Til de **deksel** (4) van het apparaat op en zet deze in open positie.
- Leg een van de open kanten van het zakje op de **drukafsluiting** (9) (**tek. D**).
- Sluit **de deksel** (4) en druk deze tegelijkertijd aan twee kanten aan (**tek. E**). Wanneer u een klik hoort, betekent dit dat de **deksel** (4) vast zit.

- Druk op de knop **Manual Seal** (1.8) (**tek. F**) om het zakje te verzegelen. Wacht tot de knop **Manual Seal** (1.8) uitschakelt.
- Druk op de **ontgrendelknoppen** (2) (**tek. G**), om **de deksel** (4) te openen.
- Open **de deksel** (4) en haal het zakje voor vacuüm verpakking eruit.

  Controleer de verzegeling; dit dient een gelijkmatige, overdwarse lijn te zijn zonder plooien (**tek. H**). Herhaal bij onvolledige verzegeling het verpakkingsproces.

5.5.5 Vacuüm verpakken in zakjes van rollen of in geconfectioneerde zakjes voor vacuüm verpakking

- Til **de deksel** (4) op en zet deze in open positie.
- Doe het voedingsmiddel in het zakje voor vacuüm verpakking en veeg vloeistof of etensresten weg van de binnenkant van het uiteinde van het zakje dat verzegeld gaat worden.
- Leg het zakje met inhoud voor het apparaat zodat de open kant van het zakje zich in de **vacuümkamer** (7) bevindt (**tek. I**).
- Sluit **de deksel** (4) en druk tegelijkertijd op beide kanten (**tek. K**). Wanneer u een klik hoort, betekent dit dat de **deksel** (4) gesloten is.
- Druk op de knop **Vacuum & Seal** (1.5) (**tek. L**) om het verpakkingsproces te starten. Wacht totdat de knop **Vacuum & Seal** is uitgeschakeld (1.5).
- Druk op de **ontgrendelknoppen**(2) (**tek. M**), om de **deksel** (4) te openen.
- Controleer de verzegeling. Dit dient een gelijkmatige overdwarse lijn te zijn zonder plooien (**tek. H**). Herhaal bij onvolledige verzegeling het verpakkingsproces.

5.5.6 Toepassing van de functie Manual Seal

- Een druk op deze knop start direct de verzegelingsfase van het zakje. De soort verzegeling komt overeen met de eerste instelling (zie **hoofdstuk 5.5.3 „Instellingen“**).
- Bij het verpakken van gevoelige en breekbare voedingsmiddelen (bijv. koekjes, rijst, koffie e.d.) wordt aanbevolen om een lage snelheid voor het afzuigen van de lucht in te stellen door op de knop **Slow** te drukken. Hierdoor kan men het wegzuigen van de lucht rustig in de gaten houden en voorkomen dat het voedingsmiddel in elkaar wordt gedrukt.
- Druk op de knop **Manual Seal (1.8)** wanneer een voldoende hoeveelheid lucht weggezogen is.

5.5.7 Vacuüm verpakken in containers voor vacuüm verpakking

LET OP: gebruik alleen geschikte vacuümcontainers (bijv. van Bartscher nr. art. 300422). Alleen deze zijn precies voor het apparaat gemaakt en staan garant voor de nauwkeurige vacuüm verpakking van voedingsmiddelen.

- Vul de vacuümcontainer maximaal tot 3 cm van de bovenrand en doe de deksel erop.
- Sluit de deksel van de vacuümcontainer met de **slang** (15) aan op het **zuigmondstuk** (3) op het apparaat **(tek. N**).
- Sluit de **deksel** (4). Druk op de knop **Canister** (1.6) (**tek. N**). Het apparaat veroorzaakt een vacuüm in de container en schakelt uit na het einde van de operatie.
- Koppel de **slang** (15) van de deksel van de vacuümcontainer af.
- Druk op de middelste knop (16) om de vacuümcontainer te openen, open vervolgens de sluitingen (**tek. N**). Er moet een sisgeluid te horen zijn van de lucht die in de vacuümcontainer stroomt. Dit geluid garandeert dat de inhoud van de container goed vacuüm is verpakt.

6. Reiniging en onderhoud

6.1 Veiligheidsvoorschriften

- o Zowel voor reiniging als voor reparatie onderbreek voordat u het apparaat de stroomtoevoer en het apparaat laten afkoelen.
- o Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat komt. Wanneer er per ongeluk vloeistof in het apparaat komt, doe dan de stekker niet in het stopcontact, gebruik het apparaat niet en neem contact op met de service. **Risico op elektrische schokken!**
- o Het is **niet** toegestaan het apparaat, de kabel of de stekker in water of een andere vloeistof onder te dompelen, om elektrische schokken te vermijden.

WAARSCHUWING!

Het apparaat is niet geschikt voor het direct uitspoelen met een waterstraal. Daarom is het niet toegestaan het apparaat met een hoogdruk waterstraal te reinigen!

- o **Geen** scherp metalen gereedschap (zoals een schaar, messen of krabbers) gebruiken voor het verwijderen van vuil. Dit kan het oppervlak beschadigen.
- o Verder kan het onjuist gebruik van chloor of reinigingsmiddelen op basis van zoutzuur, fluorwaterstofzuur of zwavelzuur (welke componenten zijn van bepaalde ontkalkingsmiddelen) het oppervlak beschadigen.

6.2 Reiniging

De buitenkant van het apparaat

- Maak het apparaat regelmatig schoon.
- Reinig **de buitenkant van het apparaat** voor en na gebruik met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel. **Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, oplosmiddelen en producten op basis van aroma-essenties!**

De binnenkant van het apparaat

- Als op de vacuümkamer, afdichtstrip of afdichtingen etensresten of vloeistof zitten, dienen deze afgenomen te worden met keukenrol.
- Verwijder de afdichting van de vacuümkamer en de drukafdichting en reinig deze in warm water met een mild reinigingsmiddel.
- Neem de vacuümkamer af met een zachte vochtige doek.
- Neem het snijmechanisme af met een zachte vochtige doek.

AANWIJZING!
Voor het opnieuw voorzichtig bevestigen van de afdichting dient deze goed droog te zijn om beschadiging te voorkomen. De afdichting dient in originele staat te worden bevestigd om de goede afdichting van het vacuüm te verzekeren.

Zakjes voor vacuüm verpakking

- Zakjes voor vacuüm verpakken dienen gereinigd te worden in warm water met een mild reinigingsmiddel en daarna goed gedroogd te worden.

WAARSCHUWING!
Om voedselvergiftiging te voorkomen mogen zakjes voor vacuüm verpakking waarin al rauw vlees, vis of vet voedsel is bewaard, niet worden hergebruikt.

Vacuümcontainers

- Tijdens het reinigen van de accessoires (vacuümcontainers, deksel) dienen de gebruiksaanwijzing van de verschillende accessoires gevolgd te worden.
- Reinig de container en de deksel in warm water met een mild reinigingsmiddel.
- Voor een volgend gebruik moeten alle accessoires droog zijn.

Bewaren van het vacuümapparaat

- o Maak het apparaat goed schoon voordat het op een droge plek opgeslagen wordt.
- o Controleer of er op de druksluiting en op de afdichtstrip geen deeltjes zitten. Zet geen zware voorwerpen op het apparaat.
- o Bewaar het apparaat op een gelijk, veilige ondergrond, op een plaats waar kinderen niet bij kunnen.

! OPGELET!

Bewaar het apparaat wanneer u klaar bent met verpakken met de deksel open; blokkeer de gesloten deksel niet. Dit zorgt ervoor dat de afdichtingen vervormen en het functioneren van het apparaat verstoord wordt.

7. Mogelijke storingen

Bij defecten of beschadigingen dient contact op te worden genomen met een speciaalzaak of onze service. Controleer eerst onderstaande aanwijzingen voor de lokalisatie van de defecten.

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
Het apparaat werkt niet	▪ Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit. Controleer het stopcontact door een ander apparaat aan te sluiten. ▪ Controleer de stroomkabel en stekker op beschadigingen. Gebruik het apparaat niet als dit beschadigd is. Neem contact op met de service.
Het apparaat sealt de eerste afdichting niet op het zakje dat van de rol is afgesneden.	▪ Controleer of het zakje voor vacuüm verpakking goed zit, zoals beschreven is in: **5.5.4 „Voorbereiding van plastic zakjes op een rol“.** ▪ Controleer of de drukafdichting in de goede positie zit en niet beschadigd is.
Het apparaat zorgt niet voor een volledig vacuüm in de zakjes	▪ Voor een correcte afdichting dient het open uiteinde van het zakje zich met de hele lengte in de vacuümkamer te bevinden. ▪ Controleer de afdichtstrip, de drukafdichting en de overige afdichtingen op vuil. Maak deze indien nodig schoon en plaats ze in de juiste positie. ▪ Er kunnen gaten zitten in het zakje voor vacuüm verpakking. Om dit te controleren dient het zakje afgedicht te worden en er wat lucht in te worden gelaten. Dompel het in water onder dompelen en druk erop. Als er luchtbellen verschijnen betekent dit dat het lekt. Dicht het zakje nogmaals of gebruik een ander zakje voor vacuüm verpakking.

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
Het apparaat sealt het zakje niet goed	▪ Bij oververhitting van de afdichtstrip die voor het smelten van het zakje zorgt, dient men de deksel op te tillen en een paar minuten te wachten tot de afdichtstrip afgekoeld is. ▪ Controleer of de drukafdichting goed is geplaatst en niet beschadigd is.
Na het sealen blijft het zakje niet vacuüm	▪ Lekkage van de afdichting kan veroorzaakt worden door plooien, kruimels, vet of vocht. Doe het zakje voor vacuüm verpakking opnieuw open, maak de bovenkant van de binnenzijde van het zakje schoon, verwijder stukjes van de afdichtstrip en voer de afdichtoperatie nog een keer. ▪ Controleer het zakje voor vacuüm verpakking op beschadigingen die het verlies van het vacuüm kunnen veroorzaken. Bedek scherpe randen van de inhoud van het zakje met keukenrolpapier.
Het apparaat zorgt niet voor een vacuüm in de vacuümcontainer	▪ Sluit de deksel van de container nogmaals zorgvuldig met behulp van het slangetje (of wanneer nodig de aansluiting van de deksel) aan op het zuigmondstuk op het apparaat. ▪ In het bovenste deel van de container dient tussen de inhoud en de bovenrand nog minimaal 3 cm vrij te zijn. ▪ Als tijdens het vacuüm verpakken een vloeibaar product over begint lopen, kan dit veroorzaakt worden door onvoldoende koeling voor het verpakken. Koel het product in de koelkast en niet bij kamertemperatuur. ▪ Controleer de bovenrand van de container en de deksel van de container op beschadigingen. Er mogen geen beschadigingen voorkomen op de afdichting van de sluiting. Reinig wanneer nodig de rand van de container en de deksel met een vochtige doek en herhaal het vacuüm verpakken. ▪ Controleer of de afdichting van de deksel van de container juist is geplaatst en niet beschadigd is.
De vacuüm-container houdt het vacuüm niet in stand	▪ Controleer of de afdichting onder de middelste knop van de deksel van de container in de juiste positie is geplaatst.

8. Afvalverwijdering

Oude apparaten

Het gebruikte apparaat moet worden verwijderd in overeenstemming met in uw land geldende voorschriften. Aanbevolen wordt om contact op te nemen met een bedrijf dat gespecialiseerd is in verwijdering.

WAARSCHUWING!

Om misbruik en de daaraan verbonden gevaren te voorkomen, maakt u uw oude apparaat vóór de verwijdering onbruikbaar. Het apparaat uit het stopcontact halen en de aansluitkabel uit het apparaat verwijderen.

AANWIJZING!

Bij de verwijdering van het apparaat dient u de in uw land geldende voorschriften in acht te nemen.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

POLSKI
Tłumaczenie
oryginalnej instrukcji obsługi

Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu!

1. Informacje ogólne 262
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi 262
1.2 Wyjaśnienie symboli 262
1.3 Odpowiedzialność i gwarancja 263
1.4 Ochrona praw autorskich 263
1.5 Deklaracja zgodności 263
2. Bezpieczeństwo 264
2.1 Informacje ogólne 264
2.2 Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkowania urządzenia 264
2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem 265
3. Transport, opakowanie i magazynowanie 266
3.1 Kontrola dostawy 266
3.2 Opakowanie 266
3.3 Magazynowanie 266
4. Parametry techniczne 267
4.1 Dane techniczne 267
4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia 267
4.3 Odpowiednie akcesoria 269
5. Instalacja i obsługa 270
5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 270
5.2 Ustawienie i podłączenie 272
5.3 Zalety pakowania próżniowego 273
5.4 Zasady pakowania próżniowego 275
5.5 Obsługa 279
5.5.1 Przed pierwszym użyciem 279
5.5.2 Włączanie urządzenia 279
5.5.3 Ustawienia 279
5.5.4 Przygotowanie woreczków z folii na rolce 280
5.5.5 Pakowanie próżniowe w woreczkach z rolki lub w konfekcjonowanych woreczkach do pakowania próżniowego 281
5.5.6 Zastosowanie funkcji Manual Seal 281
5.5.7 Pakowanie próżniowe w pojemnikach do pakowania próżniowego 282
6. Czyszczenie i konserwacja 282
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 282
6.2 Czyszczenie 283
7. Możliwe usterki 284
8. Utylizacja 286

1. Informacje ogólne

1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik. Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

1.2 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!
Symbol ten zwraca uwagę na zagrożenia prądem elektrycznym. Ignorowanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa stwarza niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała lub utraty życia.

UWAGA!
Symbol ten oznacza zagrożenia mogące prowadzić do powstania obrażeń ciała. Należy bezwzględnie i skrupulatnie przestrzegać niniejszych wskazówek BHP, a w odpowiednich sytuacjach zachować szczególną ostrożność.

OSTRZEŻENIE!
Tym symbolem oznaczono wskazówki, których ignorowanie może, w konsekwencji, doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, jego nieprawidłowego działania lub / i awarii.

WSKAZÓWKA!
Ten symbol wskazuje na porady oraz informacje istotne dla efektywnej i bezawaryjnej pracy urządzenia.

1.3 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.
Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie.
Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu.
Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.
W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

WSKAZÓWKA!

Przed rozpoczęciem wszelkich czynności związanych z urządzeniem, zwłaszcza przed jego uruchomieniem, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi!

Producent **nie ponosi odpowiedzialności** za szkody i usterki wynikające z:

- nieprzestrzegania wskazówek dotyczących obsługi i czyszczenia;
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem;
- wprowadzania zmian przez użytkownika;
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

1.4 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiejkolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.

WSKAZÓWKA!

Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.

1.5 Deklaracja zgodności

CE

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE.
W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

2. Bezpieczeństwo

Niniejszy rozdział zawiera zarys informacji, dotyczących wszystkich istotnych aspektów związanych z bezpieczeństwem.

Ponadto poszczególne rozdziały zawierają konkretne wskazówki (oznaczone symbolami), dotyczące bezpieczeństwa i mające zapobiegać powstawaniu zagrożeń. Należy także przestrzegać informacji z piktogramów, tabliczek oraz napisów umieszczonych na urządzeniu i zadbać o to, aby były one czytelne. Przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa gwarantuje optymalną ochronę oraz bezpieczną i bezawaryjną pracę urządzenia.

2.1 Informacje ogólne

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Znajomość treści zawartych w instrukcji obsługi jest jednym z warunków koniecznych do unikania zagrożeń oraz błędów, a tym samym pozwala na bezpieczne i bezawaryjne użytkowanie urządzenia. O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.

Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.

2.2 Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkowania urządzenia

Dane dotyczące bezpieczeństwa pracy odnoszą się do obowiązujących w momencie wyprodukowania urządzenia zarządzeń Unii Europejskiej.

Jeżeli urządzenie użytkowane jest komercyjnie, użytkownik jest zobowiązany podczas całego okresu użytkowania urządzenia do ustalania zgodności podanych środków bezpieczeństwa pracy z aktualnym stanem regulacji i do przestrzegania nowych przepisów. Poza Unią Europejską przestrzegać należy obowiązujących w miejscu użytkowania przepisów miejscowych i przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy.

Obok przepisów bezpieczeństwa pracy w tej instrukcji obsługi przestrzegać też należy ogólnie obowiązujących przepisów BHP oraz obowiązujących przepisów ochrony środowiska w miejscu użytkowania urządzenia.

UWAGA!

- Urządzenie może być użytkowane przez **dzieci od 8 roku życia**, jak również przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi, umysłowymi oraz o niewielkim doświadczeniu i/lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego zagrożenia.

- **Dzieci** nie powinny się bawić urządzeniem.
- Czyszczenia i **konserwacji użytkowej nie mogą** przeprowadzać **dzieci**, chyba, że ukończyły one 8 lat i pozostają pod nadzorem.
- **Dzieci poniżej 8 roku** życia nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia i przewodu przyłączeniowego.
- Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji obsługi. Gdy urządzenie zostanie przekazane osobie trzeciej, wówczas należy jej przekazać także niniejszą instrukcję obsługi.
- Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą uwzględniać zalecenia i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.

2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

Urządzenie pracuje bezpiecznie tylko wtedy, kiedy jest używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.

Wszelka ingerencja w urządzenie, jego montaż oraz prace konserwacyjne, musi wykonywać odpowiedni serwis specjalistyczny.

Urządzenie jest przeznaczone do użytkowania w gospodarstwie domowym i tym podobnych miejscach, jak na przykład:

- → w kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach lub innych miejscach działalności usługowej;
- → w nieruchomościach poza miejskich;
- → przez klientów w hotelach, motelach i tym podobnych lokalach mieszkalnych;
- → w lokalach Bed & Breakfast.

Urządzenie to nie jest przystosowane do stałego użytku przemysłowego.

Pakowarka próżniowa jest przeznaczona **wyłącznie** do pakowania próżniowego odpowiednich produktów spożywczych lub innych przedmiotów.

UWAGA!

Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.
Wyklucza się jakiekolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomo-cników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego.

Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.

WSKAZÓWKA!

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku, należy wprowadzić do recyklingu.

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

4. Parametry techniczne

4.1 Dane techniczne

Nazwa	Pakowarka próżniowa VAK100
Nr art.:	**300741**
Wykonanie:	tworzywo sztuczne, białe
Moc przyłączeniowa:	0,13 kW / 220-240 V 50 Hz
Pompa próżniowa:	0,72 m³/h (ok. 12 l/min.)
Listwa zgrzewająca:	300 mm
Wymiary:	szer. 400 x gł. 185 x wys. 100 mm
Wyposażenie:	1 rolka folii (20 cm x 300 cm), 1 rolka folii (30 cm x 300 cm), 1 wężyk (do zewnętrznego pakowania próżniowego)
Ciężar:	2,65 kg

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia

WSKAZÓWKA!

Na rozkładanych stronach instrukcji obsługi przedstawiono zestawienie najważniejszych podzespołów oraz ilustracje ułatwiające obsługę pakowarki próżniowej. Podczas czytania instrukcji strony te należy otworzyć, aby zapoznać się z rysunkami.

(1) Panel obsługowy - do ustawiania różnorodnych funkcji urządzenia.

(2) Przyciski zwalniania blokady - wciśnięcie tych przycisków umożliwia otwarcie pokrywy osłonowej (4).

(3) Dysza odsysania powietrza - do podłączenia wężyka w celu wytworzenia próżni w odpowiednich pojemnikach próżniowych.

(4) Pokrywa osłonowa - otwarcie w ustalonej pozycji górnej umożliwia odcinanie i pozycjonowanie woreczków przed rozpoczęciem pakowania próżniowego.

(5) Przegroda na rolkę z folią - do umieszczenia w niej odpowiedniej rolki folii.

(6) Mechanizm docinający - do obcinania z folii woreczków do pakowania próżniowego.

(7) Komora próżniowa - miejsce pozycjonowania woreczków do pakowania próżniowego i ewakuacji powietrza.

(8) Listwa zgrzewająca - element grzewczy do szczelnego zamykania/zgrzewania woreczków próżniowych.

(9) Uszczelka dociskowa - dociska woreczek próżniowy do listwy zgrzewającej.

(10) Uszczelki - gwarantują szczelność próżni w komorze i umożliwiają ewakuację powietrza z woreczków do pakowania próżniowego.

! OSTRZEŻENIE!

Po skończeniu pakowania zawsze przechowywać urządzenie z otwartą pokrywą osłonową; nigdy nie blokować zamkniętej pokrywy, gdyż spowoduje to deformację uszczelek i uszkodzenie działania urządzenia.

(11) Przewód sieciowy i **schowek na kabel**.

(12) Nóżki antypoślizgowe - zapobiegają ślizganiu się urządzenia podczas użytkowania.

Funkcje przycisków obsługowych

1.1 Slow przycisk wyboru małej prędkości odsysania powietrza przez pompkę.

1.2 Normal przycisk wyboru dużej prędkości odsysania powietrza przez pompkę.

1.3 Dry przycisk wyboru zgrzewania opakowania z suchymi produktami spożywczymi.

1.4 Humid przycisk wyboru zgrzewania opakowania z wilgotnymi produktami spożywczymi

1.5 Vacuum & Seal / Cancel

Przycisk (NIEBIESKA KONTROLKA) do automatycznego uruchamiania cyklu pakowania w woreczkach próżniowych z następującym później zgrzaniem. Przycisk ten posiada również funkcję **Cancel** umożliwiający anulowanie trwającego procesu pakowania.

1.6 Canister Przycisk do automatycznego uruchamiania cyklu pakowania w pojemnikach próżniowych.

1.7 Marinating Przycisk uruchamiania cyklu szybkiego marynowania, **do używania tylko z pojemnikami przeznaczonymi do marynowania**.

1.8 Manual Seal Przycisk (CZERWONA KONTROLKA) do ręcznego uruchamiania zgrzewania woreczków próżniowych.

4.3 Odpowiednie akcesoria

! OSTRZEŻENIE!

Aby zapewnić nienaganne i bezpieczne odessanie powietrza, do pakowania próżniowego produktów spożywczych należy używać dostarczanej w komplecie folii na rolkach lub akcesoriów BARTSCHER wymienionych w poniższej tabeli.

Tylko te akcesoria zostały opracowane precyzyjnie pod kątem urządzenia i mogą zapewnić dokładne, próżniowe zapakowanie produktów spożywczych.

Do pakowania próżniowego produktów spożywczych nadają się woreczki lub pojemniki.

Woreczki próżniowe nadają się do produktów twardych oraz o spójnej konsystencji, które nie ulegną zgnieceniu.

Ważna wskazówka:

Do pakowania próżniowego używać wyłącznie specjalnych woreczków próżniowych (jednostronnie ryflowane, wytłaczane woreczki do pakowania próżniowego)!

W **sztywnych pojemnikach próżniowych** można pakować produkty spożywcze w postaci sypkiej (jak kawa) oraz delikatne produkty wrażliwe na nacisk, jak truskawki, pomidory lub potrawy przygotowane w formie zup i sosów.

Akcesoria (nie są dostarczane w komplecie!)

	Pojemnik próżniowy, 1,5 l Tworzywo sztuczne, pojemnik przezroczysty, pokrywka biała, możliwość sztaplowania Wymiary: szer. 135 x gł. 135 x wys. 180 mm Ciężar: 0,3 kg **Ważna wskazówka:** pojemnik **nie** nadaje się do marynowania potraw!	**Nr art.: 300422**
	Zestaw folii w rolkach (2 rolki 22 cm x 500 cm)	**Nr art.: 300418**
	Zestaw folii w rolkach (2 rolki 28 cm x 500 cm)	**Nr art.: 300419**

	Woreczki próżniowe, jednostronnie ryflowane, wytłaczane Rozmiar: 160 x 250 mm Pojemność 1,2 litra	**Nr art.: 300411**
	Woreczki próżniowe, jednostronnie ryflowane, wytłaczane Rozmiar: 200 x 300 mm Pojemność 2,5 litra	**Nr art.: 300412**
	Woreczki próżniowe, jednostronnie ryflowane, wytłaczane Rozmiar: 300 x 400 mm Pojemność 7,5 litra	**Nr art.: 300413**

5. Instalacja i obsługa

5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Producent podejmuje wszelkie niezbędne starania, aby każdy wyrób spełniał najwyższe wymagania bezpieczeństwa. Niemniej należy zawsze - podobnie jak w przypadku każdego innego urządzenia elektrycznego - przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, aby wyeliminować potencjalne zagrożenia dla ludzi, zwierząt i rzeczy.
- Przed pierwszym uruchomieniem i regularnie w trakcie użytkowania urządzenia należy sprawdzać przewód sieciowy, czy nie jest uszkodzony. W przypadku uszkodzenia wymianę należy powierzyć producentowi, serwisowi lub wykwalifikowanemu elektrykowi, aby wykluczyć potencjalne zagrożenia.
- Przewód sieciowy nie może się stykać ze źródłami ciepła ani ostrymi krawędziami. Nie pozostawiać przewodu przewieszonego na stole lub blacie. Nie dopuszczać do sytuacji, w której ktoś może nastąpić na przewód sieciowy lub się na nim przewrócić.
- Nie zginać przewodu, nie ściskać i nie wiązać supłów; zawsze rozwijać w całości.
- Na kablu sieciowym nigdy nie stawiać urządzenia ani żadnych innych przedmiotów.
- Nie układać przewodu sieciowego na dywanach ani innych materiałach izolujących ciepło i nie przykrywać. Trzymać z dala od miejsca pracy i nie zanurzać w wodzie ani innych płynach.
- Nie używać urządzenia, jeżeli nie działa prawidłowo, gdy jest uszkodzone lub spadnie na podłogę.

- Nie używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są polecane przez producenta. Mogą one stanowić zagrożenie dla użytkownika lub uszkodzić urządzenie oraz spowodować obrażenia u ludzi, a ponadto powodują utratę gwarancji.
- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia uważnie przeczytać instrukcję i zachować ją na przyszłość.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku ciągłego. Z tego względu między kolejnymi cyklami pracy należy zapewnić przerwę przez minimum 1 minutę.
- Intensywne użytkowanie urządzenia może prowadzić do włączenia automatycznego układu ochrony termicznej. W takim przypadku należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia przez co najmniej 20 minut, aby umożliwić wyłączenie układu ochrony termicznej.
- Nie używać urządzenia w pobliżu gorących powierzchni ani na takiej powierzchni.
- Obudowa urządzenia nie jest zabezpieczona przed wniknięciem cieczy. Unikać zassania cieczy do komory próżniowej. Gdyby do tego doszło, należy bezzwłocznie osuszyć komorę próżniową.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie i nie używać urządzenia, jeżeli przewód sieciowy lub gniazdko są mokre. Gdyby do takiej sytuacji doszło w trakcie użytkowania, założyć gumowe rękawice i natychmiast wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka. **Nie wyjmować ani nie dotykać urządzenia zanurzonego w wodzie zanim wtyczka sieciowa nie zostanie wyjęta z gniazdka.** Po wyjęciu z wody nie używać więcej urządzenia (natychmiast przekazać autoryzowanemu serwisowi lub do specjalistycznego sklepu).
- Podczas użytkowania urządzenia nigdy nie dotykać listwy zgrzewającej. **Ryzyko oparzenia!**
- Po skończeniu użytkowania zawsze wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka.
- **Nigdy** nie otwierać urządzenia ani nie dokonywać w nim modyfikacji. Konserwację i naprawy należy powierzać wyłącznie wykwalifikowanym specjalistom i używać tylko oryginalnych części zamiennych oraz akcesoriów. **Nigdy nie podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia.** Nieupoważnione naprawy skutkują utratą gwarancji.
- Nie używać pękniętych lub uszkodzonych pokrywek ani pojemników próżniowych!

5.2 Ustawienie i podłączenie

- Rozpakować urządzenie i usunąć materiał opakowaniowy.
- Ustawić urządzenie na suchej, równej i bezpiecznej powierzchni, która jest w stanie unieść ciężar urządzenia.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia na podłożu palnym.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu stanowisk z otwartym ogniem, pieców elektrycznych, pieców grzewczych lub innych źródeł ciepła.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia w pobliżu łatwopalnych materiałów, jak np. alkohol, spirytus, benzyna.
- **Nigdy** nie stawiać urządzenia na brzegu lub krawędzi blatu roboczego. Przed urządzeniem należy wygospodarować wystarczającą ilość miejsca, aby móc tam odkładać woreczki foliowe.
- Należy zwrócić uwagę na dobrą cyrkulację powietrza. Ze wszystkich stron należy zachować przynajmniej 20 cm odstępu, a ponad urządzeniem 1 m.
- Urządzenie należy ustawić w miejscu niedostępnym dla dzieci. Należy zwrócić uwagę, aby małe dzieci nie mogły ściągnąć urządzenia za pomocą przewodu.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!
W przypadku niewłaściwej instalacji, urządzenie może spowodować obrażenia ciała.
Przed instalacją urządzenia, należy porównać parametry prądu miejscowej sieci z parametrami zasilania urządzenia (patrz tabliczka znamionowa).
Urządzenie podłączyć tylko, jeżeli powyższe dane są ze sobą zgodne!
Należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa!
Urządzenie może pracować tylko podłączone do prawidłowo zainstalowanego gniazda pojedynczego z uziemieniem.
Przewodu zasilającego nie należy odłączać ciągnąc za kabel, zawsze należy chwytać za obudowę wtyczki.

- Obwód prądowy gniazdka elektrycznego musi mieć zabezpieczenie co najmniej 16A. Podłączanie wyłacznie bezpośrednio do gniazdka ściennego, zabrania się stosowania rozgałęźników lub gniazdek wielowejściowych.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby wtyczka była dostępna w celu szybkiego odłączenia urządzenia, jeśli zajdzie taka potrzeba.

5.3 Zalety pakowania próżniowego

Przy pakowaniu próżniowym, po odciągnięciu powietrza, woreczek foliowy lub pojemnik zostają szczelnie zamknięte, przez co zostaje zahamowany lub spowolniony proces psucia się produktów spożywczych. Dzięki pakowaniu próżniowemu okres przechowywania produktów spożywczych przedłuża się trzy-, a nawet pięciokrotnie. Smak i witaminy pozostają przy tym zachowane.

Produkty spożywcze chronione są w ten sposób przed obsychaniem i utlenianiem, bakteriami i pleśnią.

Paczkowanie z zastosowaniem próżni jest procesem utrwalania, który polecany jest do świeżych produktów spożywczych i musi być łączony z niskimi temperaturami, tzn. produkt zapaczkowany z zastosowaniem próżni musi być przechowywany w lodówce, zamrażalniku lub chłodziarce, aby otrzymać jak najlepsze rezultaty.

W ten sposób utrwalone produkty spożywcze można przechowywać przez znacznie dłuższy czas niż podobne, jednak niezapakowane próżniowo, których okres przydatności do spożycia wynosi jedynie kilka godzin lub kilka dni.

Pakowanie próżniowe stosuje się, aby ulepszyć organizację pracy, konserwować żywność w sposób zdrowszy oraz zaoszczędzić pieniądze:

- Można z niego korzystać przy specjalnych okazjach,
  - aby zapakować produkty spożywcze w warunkach próżniowych i w ten sposób przedłużyć ich okres przydatności do spożycia,
  - aby wstępnie przygotować posiłki na cały tydzień,
  - aby dłużej przechowywać sałaty, warzywa i zioła (pozostają kruche i świeże);
- Wysokogatunkowe oleje i podobne produkty można przechowywać bez problemu bezpośrednio w butelce;
- W zamrażalniku pozostaje więcej wolnego miejsca;
- Produkty spożywcze są chronione przed obsychaniem i utlenianiem;
- W ten sposób można szybko i trwale marynować (wystarczy 20 minut w próżni);
- W ten sposób można także ponownie zapakować produkty mięsne, kiełbasy czy sery, które uprzednio były już pakowane próżniowo (smak zostaje zachowany);
- Można zaoszczędzić pieniądze, ponieważ wszystkie resztki bez problemu mogą być przechowywane i zużyte w późniejszym terminie;
- Wszystkie rodzaje warzyw i owoców można zakupić w sezonie, zapakować próżniowo i tym samym dłużej przechowywać.

Wszystkie informacje podane w poniższej tabeli są wartościami orientacyjnymi, które zależą od nienagannego stanu opakowania i od pierwotnych właściwości jakościowych produktów spożywczych.

! OSTRZEŻENIE!

Produkty ulegające psuciu należy przechowywać w zamrażarce lub lodówce. Pakowanie próżniowe wydłuża trwałość produktów spożywczych, ale nie czyni z nich „konserwy", czyli produktu trwałego w temperaturze pokojowej.

Czas przechowywania produktów w opakowaniu próżniowym i bez:

	Czas przechowywania bez próżni	Czas przechowywania z próżnią
Produkty spożywcze chłodzone (5+/-2℃)		
Mięso czerwone	3 - 4 dni	**8 - 9 dni**
Mięso białe	2 - 3 dni	**6 - 9 dni**
Ryba w całości	1 - 3 dni	**4 - 5 dni**
Dziczyzna	2 - 3 dni	**5 - 7 dni**
Wędliny	7 - 15 dni	**25 - 40 dni**
Wędliny krojone	4 - 6 dni	**20 - 25 dni**
Sery miękkie	5 - 7 dni	**14 - 20 dni**
Sery twarde i półtwarde	15 - 20 dni	**25 - 60 dni**
Warzywa	1 - 3 dni	**7 - 10 dni**
Owoce	5 - 7 dni	**14 - 20 dni**
Produkty spożywcze gotowane i chłodzone (5+/-2℃)		
Purée warzywne i zupy	2 - 3 dni	**8 - 10 dni**
Produkty mączne i risotto	2 - 3 dni	**6 - 8 dni**
Mięso z wywarów i pieczenie	3 - 5 dni	**10 - 15 dni**
Torty nadziewane (z kremem i owocami)	2 - 3 dni	**6 - 8 dni**
Olej do frytownic	10 - 15 dni	**25 - 40 dni**
Produkty spożywcze mrożone (-18 +/-2℃)		
Mięso	4 - 6 miesięcy	**15 - 20 miesięcy**
Ryby	3 - 4 miesięcy	**10 - 12 miesięcy**
Warzywa	8 - 10 miesięcy	**18 - 24 miesięcy**
Produkty spożywcze w temperaturze pokojowej (25+/-2℃)		
Chleb	1 - 2 dni	**6 - 8 dni**
Opakowane biszkopty	4 - 6 miesięcy	**12 miesięcy**
Produkty mączne	5 - 6 miesięcy	**12 miesięcy**
Ryż	5 - 6 miesięcy	**12 miesięcy**
Mąka	4 - 5 miesięcy	**12 miesięcy**
Owoce suszone	3 - 4 miesięcy	**12 miesięcy**
Kawa mielona	2 - 3 miesięcy	**12 miesięcy**
Herbata w proszku	5 - 6 miesięcy	**12 miesięcy**
Produkty liofilizowane	1 - 2 miesięcy	**12 miesięcy**
Mleko w proszku	1 - 2 miesięcy	**12 miesięcy**

5.4 Zasady pakowania próżniowego

Ważne wskazówki

1. Dokładnie umyć ręce, wszystkie narzędzia i blat roboczy, które będą używane do cięcia i pakowania próżniowego potraw.
2. Podczas obróbki produktów spożywczych używać w miarę możliwości rękawiczek.
3. Do pakowania próżniowego używać wyłącznie świeżych produktów spożywczych.
4. Po zapakowaniu próżniowym niezwłocznie umieścić psujące się potrawy w lodówce lub zamrażarce, nie pozostawiając ich zbyt długo w temperaturze pokojowej.
5. Równomiernie rozmieścić opakowania próżniowe w lodówce lub zamrażarce, aby umożliwić szybkie zamrożenie.
6. Produkty spożywcze wyjęte z opakowania muszą bezwzględnie zostać spożyte przed upływem terminu ich przydatności do spożycia podanego na oryginalnym opakowaniu.
7. Opakowanie próżniowe wydłuża czas przechowywania suchych produktów spożywczych. Produkty z dużą zawartością tłuszczu szybciej jełczeją w przypadku dostępu tlenu i ciepła. Pakowanie próżniowe wydłuża również czas przechowywania orzechów, wiórków kokosowych i zboża. Przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu.
8. Pakowanie próżniowe nie wydłuża czasu przechowywania warzyw i owoców, jak banany, jabłka czy ziemniaki, chyba że przed zapakowaniem próżniowym zostaną obrane.
9. Niektóre rodzaje warzyw, jak brokuły, kalafior czy biała kapusta, po zapakowaniu próżniowym wydzielają gazy. Z tego powodu warzywa te należy przed zapakowaniem próżniowym poddać blanszowaniu i zamrożeniu.
10. Aby ponownie zapakować próżniowo potrawy, które zostały wyjęte z opakowania próżniowego, należy postępować zgodnie z zaleceniami dotyczącymi przechowywania chłodniczego po otwarciu, aby ponowne przechowywanie było bezpieczne.
11. Należy bezzwłocznie spożyć szybko psujące się potrawy, które wcześniej zostały podgrzane, rozmrożone lub wyjęte z lodówki. Nie spożywać potraw, które przez kilka godzin leżały na powietrzu; w szczególności, gdy zostały one przygotowane z gęstym sosem i były przechowywane w opakowaniu próżniowym lub środowisku pozbawionym dostępu powietrza.
12. Miękkie i delikatne produkty (ryby, poziomki itp.) należy poddać wstępnemu mrożeniu przez noc. Po wstępnym zamrożeniu, produkty można zapakować próżniowo i umieścić ostatecznie w zamrażarce.

! OSTRZEŻENIE!

Pakowanie próżniowe <u>nie zastępuje</u> zamrażania lub głębokiego mrożenia! Każdy psujący się produkt spożywczy, który wymaga zamrożenia przed zapakowaniem próżniowym, musi zostać schłodzony i zamrożony również po zapakowaniu próżniowym.

Pakowanie próżniowe z przeznaczeniem do zamrażarki

- W przypadku prawidłowego przechowywania urządzenie pomaga utrwalić świeżość potraw. Potrawy należy pakować w stanie możliwie świeżym.
- Wrażliwe produkty spożywcze lub takie, które mają zachować kształt i wygląd, mogą ulec uszkodzeniu podczas pakowania próżniowego świeżego produktu. Delikatne produkty, jak mięso, ryby, poziomki, kanapki itp., należy poddać mrożeniu wstępnemu. Mogą one być mrożone przez 24 godziny zanim pojawi się oparzelina mrozowa. Po wstępnym zamrożeniu produktów można je zapakować próżniowo w woreczkach i przechowywać przez dłuższy czas w zamrażarce, aby zachować zarówno smak jak i wartość odżywczą zapakowanych produktów.
- Aby zapakować próżniowo potrawy płynne, jak zupy, dania jednogarnkowe czy zapiekanki, należy je najpierw zamrozić w formie do zapiekanek lub misce, następnie zapakować próżniowo i w stanie zamrożonym przechowywać w zamrażarce.
- Świeże warzywa należy umyć lub obrać i przed zapakowaniem próżniowym poddać krótkiemu blanszowaniu we wrzącej wodzie (ewentualnie sparzyć w kuchence mikrofalowej), ale zachowując jędrność warzyw i nie dopuszczając do rozgotowania. Po ostygnięciu zapakować próżniowo w dowolnych porcjach.
- Do pakowania potraw niezamrożonych należy wziąć ok. 5 cm więcej folii, aby skompensować w ten sposób rozszerzalność potraw w stanie zamrożonym. Ułożyć mięso lub rybę na ręczniku papierowym i zapakować próżniowo w woreczku wraz z ręcznikiem papierowym. Dzięki temu zostanie wchłonięty sok z produktu.
- Przed zapakowaniem próżniowym potraw takich jak pita, naleśniki czy hamburgery należy poszczególne sztuki oddzielić papierem do pieczenia lub folią do żywności. Ułatwia to wyjmowanie pojedynczych sztuk i ponowne szczelne zamknięcie reszty do przechowywania w zamrażarce.

Pakowanie próżniowe z przeznaczeniem do lodówki

- Posiłki można przygotować wcześniej w odpowiednich porcjach i przechowywać zapakowane próżniowo w lodówce, a następnie podgrzewać w miarę potrzeb.

Pakowanie próżniowe z przeznaczeniem do spiżarni

- Pakowanie próżniowe może nieść korzyści również w przypadku produktów spożywczych, które można przechowywać w temperaturze pokojowej (kawa, mąka, produkty mączne, cukier itp.). Jeżeli produkty te nie będą używane przez kilka dni, na przykład w związku z wyjazdem na urlop, należy je zabezpieczyć poprzez zapakowanie próżniowe. Pozwoli to zachować ich świeżość i uchroni przed działaniem temperatury pokojowej, grzybami pleśni i owadami.

Rozmrażanie produktów spożywczych zapakowanych w woreczki próżniowe

- Produkty spożywcze zapakowane próżniowo, jak mięso, ryby, owoce i warzywa lub inne delikatne produkty, można rozmrażać powoli na najniższej półce lodówki.
- Chleb i pitę rozmrażać w temperaturze pokojowej.
- Zupy lub inne potrawy płynne należy podgrzać bezpośrednio w woreczku próżniowym w gorącej kąpieli wodnej, aż będą całkowicie gorące. Do rozmrażania w temperaturze pokojowej lub podgrzewania w kąpieli wodnej należy naciąć jeden z narożników woreczka próżniowego, aby zredukować próżnię i umożliwić późniejszy odpływ pary.
- Produkty należy spożywać wkrótce po rozmrożeniu. **Nigdy** nie zamrażać potraw ponownie.

Ponowne pakowanie próżniowe rozpakowanych produktów spożywczych

- Liczne produkty spożywcze, jak sery czy przetwory mięsne, są sprzedawane w handlowych opakowaniach próżniowych. Również po otwarciu takich produktów można zachować ich smak i świeżość poprzez ponowne zapakowanie próżniowe w woreczkach próżniowych.

! OSTRZEŻENIE!
Rozpakowane produkty spożywcze zawsze należy spożyć przed upływem terminu ich przydatności do spożycia podanego na oryginalnym opakowaniu. Po ponownym zapakowaniu próżniowym produkty należy przechowywać z zachowaniem maksymalnej ostrożności i higieny.

Wskazówki dotyczące pakowania próżniowego

- Pakując próżniowo produkty spożywcze z ostrymi krawędziami lub kształtami, np. kości lub suszony makaron, miejsca takie należy wyścielić ręcznikiem papierowym, aby zapobiec uszkodzeniu woreczka.
- Aby podczas pakowania próżniowego łamliwe produkty spożywcze nie kruszyły się, a delikatne produkty, jak biszkopty czy ciastka nie łamały, do ich przechowywania należy używać pojemników.
- Pakowanie próżniowe zapewnia ochronę bardzo różnorodnym przedmiotom. Na kempingu można zachować czyste i suche zapasy, np. zapałki, apteczkę czy odzież. Trójkąt ostrzegawczy raz zapakowany próżniowo zawsze jest gotowy do użycia. Tytoń fajkowy można przechowywać przez dłuższy czas. Również nalot i matowienie srebra oraz innych przedmiotów kolekcjonerskich można wyeliminować poprzez pakowanie próżniowe.

Zasady bezpieczeństwa dotyczące przechowywania produktów spożywczych

Pakowanie próżniowe zmienia zasadniczo sposób i rodzaj przechowywania produktów spożywczych. Po przyzwyczajeniu się do pakowania próżniowego technika ta szybko staje się nieodzownym elementem procesu przygotowywania potraw. Podczas próżniowego pakowania i przechowywania należy przestrzegać poniższych wskazówek, aby zapewnić potrawom właściwą jakość:

1. Reakcje chemiczne potraw z powietrzem, temperaturą, wilgocią, reakcje enzymatyczne, tworzenie się mikroorganizmów lub kontakt z owadami prowadzą do psucia się żywności.
2. Główną przyczyną utraty substancji odżywczych, właściwości, smaku i jakości jest tlen zawarty powietrzu. Rozmnażanie się mikroorganizmów jest w przeważającej mierze spowodowane powietrzem, ponieważ doprowadza ono i odprowadza wilgoć, nawet, jeśli żywność zapakowana jest w materiał odporny na wilgoć. Potrawy zamro-żone, które są narażone na zimne powietrze w zamrażalniku, ulegają obeschnięciu i utlenieniu.
3. Pakowanie próżniowe usuwa ok. 90% powietrza z opakowania. Przy zawartości tlenu w powietrzu wynoszącej ok. 21%, usunięcie 90% oznacza, że w zapakowanej próżniowo potrawie pozostaje ok. 2% do 3% tlenu. Przy zawartości tlenu poniżej 5% większość mikroorganizmów nie może się rozmnażać.
4. Ogólnie wyróżnia się 3 rodzaje mikroorganizmów: pleśnie, drożdżaki i bakterie. Są one obecne wszędzie, jednak niebezpieczne stają się tylko w określonych warunkach.
5. W środowisku z małą ilością tlenu lub bez wilgoci pleśnie nie mogą się rozwijać. W wilgotnym, zawierającym cukier otoczeniu o łagodnej temperaturze rozwijają się drożdżaki, w obecności tlenu lub bez tlenu. Przechowywanie w chłodnych temperaturach spowalnia rozwój drożdżaków, zaś w zamrażalniku uniemożliwia go zupełnie. Bakterie rozwijają się w obecności powietrza, jak i bez niego.
6. Jednym z najbardziej niebezpiecznych rodzajów bakterii są Clostridium Botulinum, które rozwijają się we właściwych sobie warunkach, bez powietrza: w zakresie temperatur pomiędzy 4 ˚C - 46 ˚C. Dobre warunki dla rozwoju tych bakterii stwarzają potrawy nie zawierające kwasu, ubogie w powietrze środowisko i temperatury powyżej 4˚C utrzymujące się przez dłuższy czas.
7. Potrawy zamrożone, suszone, zawierające dużą ilość kwasu, soli lub cukru są odporne na botulinum. Potrawy nie zawierające kwasu, jak mięso, owoce morza, oliwki, drób, ryby, jajka i grzyby; zawierające małą ilość kwasu, jak warzywa, zawierające umiarkowaną ilość kwasu jak przejrzałe pomidory, cebula, peperoni, figi i ogórki szybko są atakowane przez Botulinum.
8. Potrawy te, nawet, jeśli mają być krótko przechowywane, powinny znajdować się w chłodzie, na dłuższy okres należy je zamrażać, a zaraz po ogrzaniu spożywać.
9. Niektóre suche potrawy jak mąka czy musli mogą zawierać larwy owadów. Jeśli produkty te nie są przechowywane w opakowaniu próżniowym, larwy mogą wykluć się podczas przechowywania i zanieczyścić potrawy. Aby uniknąć wyklucia się owadów, produkty te powinny być pakowane próżniowo.

10. Aby unikać psucia się potraw, należy przechowywać je w niskich temperaturach, ponieważ tylko nieliczne mikroorganizmy rozwijają się bez dostępu powietrza.
11. Jeśli temperatura w lodówce jest wyższa niż 4 ˚C(szczególnie przez dłuższy czas), szkodliwe mikroorganizmy mają korzystne warunki do rozmnażania. Wskazane jest więc utrzymywanie temperatury w lodówce poniżej 4 ˚C.
12. Jeśli temperatura w zamrażalniku wynosi -17 ˚C lub mniej, jest ona odpowiednia do przechowywania potraw, chociaż zamrażanie nie zabija mikroorganizmów, lecz hamuje ich rozwój.
13. Temperatura ma wpływ także na przechowywanie suchych potraw zapakowanych próżniowo: okres przydatności do spożycia wydłuża się 3-4-krotnie przy każdorazowym spadku temperatury o 10 ˚C.

5.5 Obsługa

5.5.1 Przed pierwszym użyciem

- Przed każdym użyciem należy starannie oczyścić urządzenie oraz powierzchnie robocze i akcesoria, które będą miały kontakt z produktami spożywczymi (pojemniki próżniowe, pokrywki itp.), przestrzegając przy tym zaleceń podanych w rozdziale **6.2 „Czyszczenie“.**

5.5.2 Włączanie urządzenia

- Włączyć **wtyczkę sieciową** (11) do gniazdka sieciowego (patrz dane techniczne). Zaświecą się diody **1.2** i **1.4** przycisków **Normal** i **Humid**.

5.5.3 Ustawienia

Ustawienia należy zmieniać, gdy **wtyczka sieciowa** (11) jest włączona do gniazdka. W celu zmiany danego ustawienia należy wcisnąć odpowiedni przycisk.

Ustawianie prędkości odsysania powietrza

Pakowarka próżniowa posiada możliwość regulowania prędkości odsysania powietrza przez pompkę, co ułatwia proces pakowania.

Po włączeniu urządzenia ustawiona jest automatycznie prędkość **Normal (1.2)**, tzn. najwyższa, która jest normalnie używana do pakowania.

Jeżeli pakowaniu w woreczki próżniowe mają być poddawane kruche produkty spożywcze, zaleca się wybrać funkcję **Slow (1.1)**, która redukuję prędkość odsysania powietrza przez pompkę, dzięki czemu można spokojnie śledzić proces odsysania i zakończyć operację ręcznym zgrzaniem woreczka poprzez wciśnięcie w odpowiednim momencie przycisku **Manual Seal (1.8)**.

Ustawianie rodzaju zgrzewania

Pakowarka próżniowa posiada możliwość wyboru rodzaju zgrzewania.

Na ostateczny wynik zgrzewania woreczków ma wpływ rodzaj produktów spożywczych poddawanych pakowaniu oraz temperatura pomieszczania. W celu zoptymalizowania ostatecznego wyniku można wybrać jeden z dwóch rodzajów zgrzewania:

Dry (1.3) → do produktów suchych, jak ciastka, ryż, kawa;

Humid (1.4)→ do mięsa czerwonego i ryb, które mogą wypuszczać sok lub krew.

5.5.4 Przygotowanie woreczków z folii na rolce

WSKAZÓWKA!

Do pakowania próżniowego używać wyłącznie specjalnych woreczków próżniowych (woreczków jednostronnie ryflowanych, wytłaczanych).

- Woreczki do pakowania próżniowego są dostępne w różnych rozmiarach. Wybrać odpowiednią wielkość woreczka do produktu, który będzie konserwowany. Upewnić się, że woreczek jest co najmniej 8 cm dłuższy od konserwowanego produktu i uwzględnić kolejne 2 cm do dalszego wykorzystania woreczka.

  Wskazówka: w przypadku używania konfekcjonowanych woreczków do pakowania próżniowego przejść do punktu 5.5.5 niniejszej instrukcji.

- Podnieść **pokrywę osłonową** (4) i **mechanizm docinający** (6), założyć rolkę z woreczkami do pakowania próżniowego (**rys. A**) pozostawiając wystający pasek, który ułatwi późniejsze wyciąganie, następnie zamknąć **mechanizm docinający** (6).

  OSTRZEŻENIE!

  Podczas zamykania mechanizmu docinającego (6) zwrócić uwagę, żeby nóż znajdował się na jednym z krańców zagłębienie, po którym się porusza. Nóż NIGDY NIE MOŻE ZNAJDOWAĆ SIĘ NA ŚRODKU mechanizmu docinającego (rys. B).

- Wyciągnąć z rolki kawałek folii o odpowiedniej długości (**rys. B**). Docisnąć **nóż mechanizmu docinającego** (6) i zaczynając na jednym z końców woreczka do pakowania próżniowego przesunąć nóż przez jego całą szerokość. W ten sposób można uzyskać czyste i precyzyjne cięcie (**rys. C**).
- W tym momencie można zgrzać jedną z otwartych stron woreczka postępując w podanej niżej kolejności:
- Podnieść **pokrywę osłonową** (4) urządzenia i ustawić w położeniu otwartym.
- Umieścić jedną z otwartych stron woreczka na **uszczelce dociskowej** (9) (**rys. D**).

- Zamknąć **pokrywę osłonową** (4) i docisnąć równocześnie z obydwu stron (**rys. E**). Słyszalne kliknięcie oznacza, że **pokrywa osłonowa** (4) się zazębiła.
- Wcisnąć przycisk **Manual Seal** (1.8) (**rys. F**) w celu zgrzania woreczka. Odczekać, aż wyłączy się przycisk **Manual Seal** (1.8).
- Wcisnąć **przyciski zwalniania blokady** (2) (**rys. G**), aby otworzyć **pokrywę osłonową** (4).
- Otworzyć **pokrywę osłonową** (4) i wyjąć woreczek do pakowania próżniowego.

  Sprawdzić uzyskany zgrzew, który powinien być równomierną, poprzeczną linią i nie może wykazywać żadnych fałd (**rys. H**). W przypadku niekompletnego zgrzania powtórzyć proces pakowania.

5.5.5 Pakowanie próżniowe w woreczkach z rolki lub w konfekcjonowanych woreczkach do pakowania próżniowego

- Podnieść **pokrywę osłonową** (4) i ustawić w położeniu otwartym.
- Umieścić produkt spożywczy w woreczku do pakowania próżniowego i wytrzeć płyn lub resztki potrawy wewnątrz końcówki woreczka, która ma zostać zgrzana.
- Umieścić woreczek z jego zawartością przed urządzeniem w taki sposób, żeby otwarta strona woreczka znalazła się w **komorze próżniowej** (7) (**rys. I**).
- Zamknąć **pokrywę osłonową** (4) i docisnąć równocześnie z obydwu stron (**rys. K**). Słyszalne kliknięcie oznacza, że **pokrywa osłonowa** (4) się zazębiła.
- Wcisnąć przycisk **Vacuum & Seal** (1.5) (**rys. L**), aby uruchomić proces pakowania. Odczekać, aż wyłączy się przycisk **Vacuum & Seal** (1.5).
- Wcisnąć **przyciski zwalniania blokady** (2) (**rys. M**), aby otworzyć **pokrywę osłonową** (4).
- Sprawdzić uzyskany zgrzew, który powinien być równomierną, poprzeczną linią i nie może wykazywać żadnych fałd (**rys. H**). W przypadku niekompletnego zgrzania powtórzyć proces pakowania.

5.5.6 Zastosowanie funkcji Manual Seal

- Wciśnięcie tego przycisku uruchamia natychmiast fazę zgrzewania woreczka. Rodzaj zgrzewania odpowiada wcześniejszemu ustawieniu (patrz **rozdział 5.5.3 „Ustawienia“**).
- W przypadku pakowania delikatnych i kruchych produktów spożywczych (np. ciastka, ryż, kawa itp.) zaleca się ustawić małą prędkość odsysania powietrza przez pompkę wciskając przycisk **Slow**. Dzięki temu można spokojnie śledzić fazę odsysania powietrza i zapobiec zgnieceniu produktu spożywczego.
- Wcisnąć przycisk **Manual Seal (1.8)**, gdy zostanie odessana dostateczna ilość powietrza.

5.5.7 Pakowanie próżniowe w pojemnikach do pakowania próżniowego

UWAGA: używać wyłącznie odpowiednich pojemników próżniowych (np. firmy Bartscher nr art. 300422), tylko one zostały opracowane precyzyjnie pod kątem urządzenia i mogą zapewnić dokładne, próżniowe zapakowanie produktów spożywczych.

- Napełnić pojemnik próżniowy maksymalnie do wysokości 3 cm od jego górnej krawędzi i założyć pokrywkę.
- Poprzez **wężyk** (15) podłączyć pokrywkę pojemnika próżniowego do **dyszy odsysania powietrza** (3) na urządzeniu **(rys. N**).
- Zamknąć **pokrywę osłonową** (4). Wcisnąć przycisk **Canister** (1.6) (**rys. N**). Urządzenie wytwarza próżnię w pojemniku i wyłącza się po zakończeniu operacji.
- Odłączyć **wężyk** (15) od pokrywki pojemnika próżniowego.
- Aby otworzyć pojemnik próżniowy, wcisnąć środkowy guzik (16), a następnie otworzyć zamknięcia zabezpieczające (**rys. N**). Musi się dać słyszeć syk powietrza napływającego do pojemnika próżniowego. Odgłos ten jest gwarancją, że zawartość pojemnika była szczelnie zapakowana próżniowo.

6. Czyszczenie i konserwacja

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- o Przed czyszczeniem urządzenia lub rozpoczęciem prac naprawczych, odłączyć dopływ prądu do urządzenia i odczekać, aż ostygnie.
- o Nie dopuszczać, żeby do urządzenia dostała się woda. W razie przypadkowego dostania się cieczy do wnętrza urządzenia nie włączać wtyczki sieciowej do gniazdka, nie używać urządzenia i skontaktować się z serwisem. **Ryzyko porażenia prądem elektrycznym!**
- o Aby uniknąć porażenia prądem nie wolno **nigdy** zanurzać urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.

UWAGA!

Urządzenie nie jest przystosowane do bezpośredniego spryskiwania strumieniem wody. Dlatego nie wolno używać do czyszczenia urządzenia strumienia wody pod ciśnieniem!

- o **Nie** używać żadnych ostrych narzędzi z metalu (np. nożyczek, noży czy skrobaków) do usuwania zanieczyszczeń, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię.
- o Ponadto nieodpowiednie używanie chloru czy środków czyszczących na bazie kwasu solnego, kwasu fluorowodorowego czy kwasu siarkowego (które są składnikami niektórych środków odkamieniających) może spowodować uszkodzenie powierzchni.

6.2 Czyszczenie

Zewnętrzna powierzchnia urządzenia

- o Regularnie czyścić urządzenie.
- o Przed i po użyciu należy oczyścić **zewnętrzną powierzchnię urządzenia** za pomocą zwilżonej ściereczki lub gąbki i łagodnego środka myjącego. **Nie używać agresywnych środków czyszczących, rozpuszczalników ani produktów na bazie esencji aromatycznych!**

Wnętrze urządzenia

- o Jeżeli na komorze próżniowej, listwie zgrzewającej lub uszczelkach osadzą się resztki potraw lub cieczy, należy je wytrzeć ręcznikiem papierowym.
- o Wyjąć uszczelkę komory próżniowej oraz uszczelkę dociskową i umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego środka myjącego.
- o Wytrzeć komorę próżniową miękką, wilgotną ściereczką.
- o Wytrzeć mechanizm docinający miękką, wilgotną ściereczką.

WSKAZÓWKA!
Przed ponownym założeniem uszczelka powinna dokładnie wyschnąć, zanim zostanie ostrożnie założona, aby uniknąć uszkodzenia. Uszczelkę należy zakładać w stanie oryginalnym, aby zapewnić szczelność próżni.

Woreczki do pakowania próżniowego

- o Woreczki do pakowania próżniowego należy myć w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego środka myjącego, a następnie dokładnie osuszyć.

UWAGA!
Aby uniknąć zatrucia pokarmowego, nie należy używać ponownie woreczków do pakowania próżniowego, w których było już przechowywane surowe mięso, ryby lub tłuste potrawy.

Pojemniki próżniowe

- o Podczas czyszczenia akcesoriów (pojemniki próżniowe, pokrywki) należy przestrzegać instrukcji użytkowania poszczególnych akcesoriów.
- o Umyć pojemnik i pokrywkę w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego środka myjącego.
- o Przed kolejnym użyciem wszystkie akcesoria muszą być suche.

Przechowywanie pakowarki próżniowej

- o Oczyścić dokładnie urządzenie przed zmagazynowaniem w suchym miejscu.
- o Sprawdzić, czy na uszczelce dociskowej i na listwie zgrzewającej nie znajdują się żadne ciała obce. Nigdy nie układać na urządzeniu ciężkich przedmiotów.
- o Przechowywać urządzenie na równym, bezpiecznym podłożu, w miejscu niedostępnym dla dzieci.

! OSTRZEŻENIE!

Po skończeniu pakowania zawsze przechowywać urządzenie z otwartą pokrywą osłonową; nigdy nie blokować zamkniętej pokrywy, gdyż spowoduje to deformację uszczelek i uszkodzenie działania urządzenia.

7. Możliwe usterki

W przypadku usterek lub uszkodzeń należy zwrócić się do specjalistycznego sklepu lub naszego serwisu. Uprzednio sprawdzić podane niżej wskazówki dotyczące lokalizacji usterek.

Problem	Możliwa przyczyna i rozwiązanie
Urządzenie nie działa	▪ Sprawdzić, czy wtyczka sieciowa jest prawidłowo umieszczona w gniazdku. Sprawdzić gniazdo podłączając inne urządzenie. ▪ Sprawdzić przewód sieciowy i wtyczkę sieciową pod kątem uszkodzeń. W przypadku ich uszkodzenia nie używać urządzenia. Skontaktować się z serwisem.
Urządzenie nie zgrzewa pierwszego zgrzewu na woreczku obciętym z folii na rolce	▪ Sprawdzić prawidłową pozycję woreczka do pakowania próżniowego, jak opisano w rozdziale: **5.5.4 „Przygotowanie woreczków z folii na rolce“.** ▪ Sprawdzić, czy uszczelka dociskowa jest założona we właściwej pozycji i czy nie jest uszkodzona.
Urządzenie nie wytwarza w woreczkach całkowitej próżni	▪ W celu poprawnego zgrzania otwarty koniec woreczka musi na całej długości znajdować się w komorze próżniowej. ▪ Sprawdzić listwę zgrzewającą, uszczelkę dociskową i pozostałe uszczelki pod kątem zanieczyszczenia. W razie potrzeby oczyścić i umieścić we właściwej pozycji. ▪ Woreczek do pakowania próżniowego może być dziurawy. Aby to sprawdzić, zgrzać woreczek pozostawiając w nim nieco powietrza, zanurzyć w wodzie i ścisnąć. Jeżeli pojawią się pęcherzyki powietrza, świadczy to o nieszczelności. Zgrzać woreczek ponownie lub użyć innego woreczka do pakowania próżniowego.

Problem	Możliwa przyczyna i rozwiązanie
Urządzenie nie zgrzewa prawidłowo woreczka	▪ W przypadku przegrzania listwy zgrzewającej powodującego topienie woreczka należy podnieść pokrywę osłonową i odczekać kilka minut do ostygnięcia listwy zgrzewającej. ▪ Sprawdzić, czy uszczelka dociskowa jest prawidłowo umieszczona i czy nie jest uszkodzona.
Po zgrzaniu woreczek nie utrzymuje próżni	▪ Nieszczelność zgrzewu może być spowodowana obecnością fałd, okruchów, tłuszczu lub wilgoci. Otworzyć ponownie woreczek do pakowania próżniowego, oczyścić górną część wewnętrznej strony woreczka, usunąć z listwy zgrzewającej ciała obce i przeprowadzić ponowną operację zgrzania. ▪ Sprawdzić woreczek do pakowania próżniowego pod kątem uszkodzeń, które mogą powodować utratę próżni. Wyścielić ręcznikiem papierowym ostre krawędzie zawartości woreczka.
Urządzenie nie wytwarza próżni w pojemniku próżniowym	▪ Jeszcze raz starannie podłączyć pokrywkę pojemnika za pomocą wężyka (lub w razie potrzeby przyłącze pokrywki) do dyszy odsysania powietrza na urządzeniu. ▪ W górnej części pojemnika, między jego zawartością a górną krawędzią pojemnika musi być wolne co najmniej 3 cm. ▪ Jeżeli podczas pakowania próżniowego płynny produkt zaczyna się przelewać, może to być spowodowane niedostatecznym schłodzeniem przed poddaniem pakowaniu. Schłodzić płynny produkt w lodówce, a nie w temperaturze pokojowej. ▪ Sprawdzić górną krawędź pojemnika i pokrywkę pojemnika pod kątem uszkodzeń. Nie mogą one wykazywać żadnych uszkodzeń w obrębie uszczelnienia zamknięcia. W razie potrzeby oczyścić krawędź pojemnika i pokrywkę używając nawilżonej ściereczki i powtórzyć pakowanie próżniowe. ▪ Sprawdzić, czy uszczelka pokrywki pojemnika jest prawidłowo założona i czy nie jest uszkodzona.
Pojemnik próżniowy nie utrzymuje próżni	▪ Sprawdzić, czy uszczelka pod środkowym guzikiem pokrywki pojemnika jest założona we właściwej pozycji.

8. Utylizacja

Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.

UWAGA!

Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.

WSKAZÓWKA!

Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120